



# カレー雑煮



## 材料（4人分）

カレールウ	約120g
鶏もも肉	150g
長ねぎ	1本（約150g）
油揚げ	2枚
切り餅	4個
顆粒だし（かつお）	小さじ2
水	960ml

## 作り方

- 【1】 鍋にカレールウと顆粒だし、水を入れとろみが出るまで煮込みます。
- 【2】 煮込んでいるあいだに、鶏肉、ねぎ、油揚げを適当な大きさに切ります。  
1の中に入れ火が通るまで煮込みます。
- 【3】 柔らかくしたもちを器に入れ、2を上からかければ出来上がりです。

## ワンポイント

かまぼこなどお好みでトッピングをしてください。

