



ミルクカレースープ



材料（2人分）

カレールウ	約20g
白菜	2枚（約150g）
ベーコン	2枚（約40g）
牛乳	1カップ（200ml）
水	1カップ（200ml）
コンソメ	1個（約3g）

作り方

- 【1】白菜はざく切りに、ベーコンは1cm幅に切ります。
- 【2】鍋に水とコンソメを入れ弱火～中火で白菜を煮込み、途中でベーコンを加えてさらに煮込みます。
- 【3】具材に火が通ったら一旦火をとめて、牛乳とカレールウを加えとろみが出るまで煮込んだら完成です。

ワンポイント

お好みに黒胡椒やパセリを振りかけてお召し上がりください。

