



カレーポトフ



材料 (3~4人分)

カレールウ<中辛>	20g
玉ねぎ	1個 (約200g)
じゃがいも	2個 (約200g)
キャベツ	2枚 (約100g)
にんじん	1本 (約100g)
ソーセージ	4本 (約70g)
コンソメ	10g

作り方

- 【1】 野菜とソーセージをお好みの大きさに切り、なべに入れます。
- 【2】 野菜やソーセージがかぶるくらいの水とコンソメを加え、フタをして中火で15分程度煮込。
- 【3】 野菜が柔らかくなったら、一旦火を止め、カレールウを溶かし、再び弱火で10分程度煮込。

※野菜のサイズに合わせて煮込み時間は調節してください。