



カレーポトフ



材料 (2~3人分)

材量名	数量
カレー粉	小さじ1
コンソメスープ顆粒	大さじ1
じゃがいも	中2個
人参	中1/2本
ソーセージ	5~6本
水	500ml
塩コショウ	少々
チャービルまたはパセリ	少々

作り方

- 【1】 鍋に食べやすい大きさに切ったじゃがいもと人参と水、コンソメを入れ、ひと煮立ちさせたらソーセージを加え10~15分間中火で煮込みます。
- 【2】 あくを取り、じゃがいもと人参が柔らかくなるまで弱火で煮込みます (約5分)。
- 【3】 あくを取り、じゃがいもと人参が柔らかくなるまで弱火で煮込みます (約5分)。火を止めてカレー粉を振り入れ、塩コショウで味を調えます。
- 【4】 器に盛り付け、お好みでチャービルまたはパセリを添えて出来上がりです。