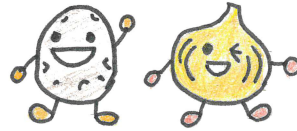


こまぎの  
特製

# カレースープ



## \* 材料 (5人分) \*

- |                   |                         |     |             |
|-------------------|-------------------------|-----|-------------|
| ・スパゲティ 50g        | ・にんにく 小1片 (5g)          | A { | ・ケチャップ 大さじ1 |
| ・玉ねぎ 中1個 (200g)   | ・ホールコーン 50g             |     | ・コンソメ 小さじ3  |
| ・にんじん 中1/4本 (50g) | ・バター 10g                |     | ・塩 少々       |
| ・じゃがいも 中1個 (150g) | ・カレー粉 小さじ $\frac{3}{4}$ |     | ・こしょう 少々    |
| ・ハム 4枚            | ・水 700ml                |     |             |
|                   | ・牛乳 150ml               |     |             |

## \* 作り方 \*

- ① スパゲティはゆでて2cmくらいに切る。
- ② 玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、ハムは1cm角に切る。
- ③ にんにくはみじん切りにする。
- ④ 鍋にバターを溶かし、にんにく、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの順に入れて炒める。
- ⑤ ④にカレー粉を入れてさらに炒め、水を入れて煮る。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、ハム、コーン、スパゲティ、Aの調味料を入れて少し煮る。
- ⑦ 最後に牛乳を入れてひと煮立ちしたら出来上がり。

