



具たくさんカレーチャウダー



材料（2人分）

材量名	数量
ルウ<中辛>	2かけ（35g）
残った野菜（にんじん・キャベツなど）	100g
ウインナーソーセージ	10g
牛乳	300ml
バター（またはサラダ油）	大さじ1/2
パセリ	適宜

作り方

- 【1】 野菜類とウインナーソーセージは、1.5 cm角程度の小さめに切る。
- 【2】 鍋にバターを熱し、（1）を入れてしんなりするまでよく炒める。
- 【3】 牛乳を加えて煮込み、具材が柔らかくなったら、いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで煮込む。
- 【4】 お好みでパセリを振る。