

## カレーミルクスープ

### 【材料 1人分】

豚肉	100g
キャベツ	80g
にんじん	30g
小麦粉	小さじ1
カレー粉	小さじ1/2
サラダ油	小さじ1
コンソメの素（顆粒）	小さじ1/2
牛乳	1カップ
水	1カップ
塩	少々

### 【オススメコメント】

全世代に作ってほしいです。  
だれが作ってもやさしい味で、  
とても簡単に作れます。



### 【作り方】

- ① 豚肉は薄切りにし、塩少々をふり、小麦粉をまぶす。
- ② キャベツは大きめのざく切り、にんじんは、薄めの半月切りかいちょう切りにする。
- ③ 鍋にサラダ油を入れ、肉や野菜を入れて炒め、カレー粉とコンソメの素を入れ、水を加えて柔らかくなるまで煮る
- ④ ③の中に牛乳を入れ、煮立たせないように加熱し、塩で調味する。  
あればブロッコリーやパセリをトッピングする。

👛 1人分のおおよその値段 250円

★全世代におすすめ