



「スープカレー」

2人分

材料

鶏手羽元・・・4本

サラダ油・・・小さじ2

A

- じゃがいも(メークイン)・・・1個(4等分に切る)
- にんじん・・・1/4本(半分に切る)
- トマトピューレ・・・大さじ2
- 水・・・600cc
- チキンブイヨン・・・1個

鳥取カレーの素(緑)・・・60g

ブロッコリー・・・適宜(ゆでる)

ゆで卵・・・1個(半分に切る)



作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、鶏手羽元を軽く焼き目が付くくらいに炒める。
2. **A**を加え、沸騰したらふたをして弱火で20分煮る。
3. 火を止めて**鳥取カレーの素(緑)**を加え、再び弱火にかけて混ぜながら溶かす。
4. 器に盛り付け、ブロッコリーとゆで卵をのせる。