

カレースープ



<材料>

白菜150g たまねぎ80g ベーコン50g エリンギ50g にんにく5g
万能ねぎ2本 市販のカレールー30g（お好みのもの） 上高地みそ50～60g

【作り方】

- ① 白菜は芯と葉に分け、芯は5センチ×4センチ長さに切り、葉は2センチ×4センチに切る。
- ② たまねぎは薄切りにする。
- ③ エリンギは長さ半分に切って、太めのせん切りにする。
- ④ にんにくはみじん切りにする。
- ⑤ ベーコンは2センチ長さに切る。
- ⑥ フライパン（深い）にサラダ油大さじ2とベーコン、にんにくを入れて中火で炒める。
- ⑦ ベーコンの油がでてきたらたまねぎを加えて炒める。
- ⑧ たまねぎがすき通ってきたら白菜の芯、葉の順に炒める。
- ⑨ ⑧に水800ccを加え、煮立ってきたらアクを取り除き、カレールーとみそを加えて煮溶かす。
- ⑩ 味を調べ、器に焼きおにぎりを1個ずつ入れ、⑨の熱々を注ぎ入れ、万能ねぎを散らす。