

## 2. カレースープ

### 材料 (4人分)

ベーコン	…	4枚 ( 2cm幅に切る )
えび	…	8尾
玉ねぎ	…	1/2個 ( 2cm角位に切る )
人参	…	小1/3本 ( いちょう切り )
キャベツ	…	2枚 ( 3cm角位に切る )
かぼちゃ	…	60g ( 2cm角位に切る )
バター	…	大さじ1
小麦粉	…	大さじ1
カレー粉	…	小さじ1
スープ	…	500cc ( 水+スープの素1個 )
牛乳	…	150cc
塩	…	少々



### 作り方

- 1** 鍋に油を入れ、玉ねぎを炒め、残りの材料を炒める。
- 2** 次に小麦粉とカレー粉を入れ、生粉がなくなるまで炒め、スープを入れて、材料が柔らかくなるまで煮る。
- 3** 材料がやわらかくなったら、牛乳を入れ、味を整えてさっと温めて盛りつける。