カレースープ



調理時間	約15分
カロリー	95kcal

材料	(4人分)
キーマカレー	200ml
キャベツ	2枚
じゃがいも	中1個
ニンジン	1/4本
ブロッコリー	1/4株
水	400ml
塩、コショウ	各少々

作り方

1. キャベツはざく切り、じゃがいもとニンジンは1cm角に切り、ブロッコリーは小房に分けて小切りする。
2. 「キーマカレー」と(1)、水を鍋に入れ、タイマーを10分に設定し、中火で煮込む。塩、コショウで味を調える。

いろいろな野菜をプラスして、手軽にスープがつくれます。