

佳作作品

献立名	カレースープ
出品者	n a n a ちゃん
材料	<ul style="list-style-type: none">・ カレーの残り・ 冷蔵庫の野菜室にある余った野菜（人参、しめじ、玉ねぎ、など何でも）・ コンソメ小1・ 塩こしょう少々
作り方	<ol style="list-style-type: none">① カレーの残りに水（カップ2くらい）を入れる。② 鍋にこびりついたカレーを落とすようにしてコンソメと合わせる。③ 家にある野菜（ハム、ソーセージ、マカロニなどもOK）溶き卵をいれてもおいしい。④ 10分程煮る。出来上がり。 <p>※ 冷蔵庫の中の野菜、乾物（マカロニ）等を使えること。鍋を洗う時の水道代の節約、カレーを流すことがすくなくなり環境に優しいレシピです。カレーのあとは必ず作ってます。</p>