



サトイモ

和風料理にしがちなサトイモの洋風アレンジ。季節の野菜を加えてもおいしいですよ!

## サトイモのカレースープ

### 【材料】(4人分)

サトイモ	350g
ダイコン	200g
タマネギ	1玉
ニンジン	80g
ウインナー	2本
ダイコン菜	20g
コンソメ	10g
水	600cc
カレー粉	大さじ1
塩・コショウ	少々

### 【作り方】

- 1 サトイモは、皮をむき、塩を振ってもみ、水で洗う。
- 2 サトイモ、ダイコン、ニンジンは1.5cm角に、タマネギ、ウインナーは1.5cm幅に切る。
- 3 ダイコン菜をさっとゆでる。
- 4 鍋に水とコンソメを入れて沸かし、サトイモ、ダイコン、タマネギ、ニンジンを加えて煮る。
- 5 ④の野菜がやわらかくなったら、ウインナー・カレー粉を加え、塩・コショウで味を調える。
- 6 ⑤を器に盛り、ダイコン菜をのせる。

