

## スナックポテトのクリームシチュー

部門	作成者
パン	田中 孝江
セールスポイント	じゃがりこは、湯加減でサラダやコロケ、スープ等、いろいろな料理に使えて便利です。



特に工夫した点	火が通りやすい野菜とじゃがりこを使う事で時短となり、忙しい朝や寒い朝などは、身体が温まり美味しくいただける。
---------	--

材料費と調理時間	4人分・約250円 調理時間・約15～18分
----------	---------------------------

	材料(4人分)・分量	作り方
スナックポテトのクリームシチュー	じゃがりこ 1パック ウィンナー 50g (シャウエッセン) キャベツ 50g 玉葱 1/2ヶ 150g 牛乳 200cc 水 200cc クリームシチューの素 1欠片 サラダオイル 小1 塩こしょう 少々 子葱(パセリ) 適量	①ジャガリコはお湯を入れ軟らかくしておく(トッピングに4～5本残す) ②キャベツをざく切りし、玉葱を薄切りし、ウィンナーは縦に半分切りした後、斜めに切っておく。 ③鍋にサラダオイルを入れ②を炒める。ある程度炒めたら牛乳・水を入れ、温まったら水気を切った①を入れる。塩こしょうで味を調えたらシチューの素を入れ仕上げる。 ④器に入れたら小葱の薄切りを散らし、ジャガリコを小さく砕いてトッピングする。