



「ハッピー料理教室（エスビー食品） 2016年2月7日より」

カレースープ ハッピー料理教室



★写真はイメージです

- 1 玉ねぎを 5 mm角に切る。ベーコンは、5 mm幅に切る。
- 2 玉ねぎを**本生 生にんにく**とバターできつね色になるまでしっかり炒める。
- 3 きつね色になったら**カレー粉**と小麦粉を加え、よくかき混ぜながら炒める。
- 4 2～3分炒めたら、水とブイヨンキューブ、ベーコンを加え、強火で煮る。
- 5 沸騰したら火を弱め水分が 2/3 位まで煮詰める。
- 6 **マジックソルト**で味を調べ、お皿に盛り、生クリーム、パセリを散らす。

材料(4人分)

玉ねぎ	400g
S&B 本生 生にんにく	10g
バター	20g
S&B 赤缶カレー粉	小さじ2
小麦粉	大さじ1
水	5カップ
ブイヨンキューブ	2コ
ベーコン	50g
S&B マジックソルト	少々
生クリーム	少々
S&B パセリ	少々

レシピで使用している商品のご紹介



S&B
「赤缶カレー粉」



S&B
「マジックソルト」



S&B
「本生 生にんにく」



S&B
「パセリ」