

バジルクリームシチュー



材料（6人分）

🕒 約1時間

💰 500円前後

玉ねぎ	1 個
じゃがいも	3 個
人参	1 本
ブロッコリー	1 房
しめじ	1 / 2 株
ベーコン	5 枚
サラダ油	大さじ 2
市販のバジルペースト	大さじ 3
☆水	9 0 0 m l
☆牛乳	2 0 0 m l
☆市販のクリームシチューのルー	1 箱

☆の部分はお使いのルーの使い方で

作り方

- 1 玉ねぎ・じゃがいも・人参はそれぞれ皮を剥いて一口大に切る。ブロッコリーは小房に分けて茹でておく。しめじも小房に。ベーコンも一口大。
- 2 鍋にサラダ油を入れて熱し、玉ねぎ、じゃがいも、人参を炒め、油がまわったらベーコン、しめじを入れて炒める。
- 3 水を入れて弱めの中火で20分煮る。途中アクが出たら取り除く。
- 4 野菜が煮えたのを確認して、火を止め、ルーを溶き入れる。ルーが溶けたら牛乳を入れて再び弱火にかける。
- 5 5分くらい煮たところで、バジルペーストを加えてよく混ぜ、最後に茹でたブロッコリーを加えたら完成！

おいしくなるコツ

具材はお好みで♪余ったシチューにバジルペーストを加えてもいいと思います♪



ゆうtan

レシピID : 1190000339

© Rakuten Group, Inc.

