

## 里芋とかぶのクリームシチュー

材料	分量（4人分）	作り方
ブトエビ	100g	<p>① ブトエビは頭と殻、背ワタを取り、よく洗い、白ワインに浸けておく。</p> <p>② かぶは茎を切り落として皮をむき、4等分の串形に切る。里芋は洗って皮をむき、すりおろす。</p> <p>③ 鍋に☆と①とかぶを加えて蓋をし、中火で煮る。柔らかくなったら、牛乳と生クリームを加える。</p> <p>④ 煮立てないように③を温め、すりおろした里芋を加え、2～3分間煮てとろみをつける。塩、こしょうで味を調える。</p> <p>⑤ さっと茹でた赤パプリカを細く千切りにし、上に乗せる。</p>
白ワイン	大2	
かぶ	350g	
里芋	100g	
☆洋風顆粒スープの素	小2	
☆水	300cc	
牛乳	300cc	
生クリーム	100cc	
塩	小2	
白こしょう	少々	
赤パプリカ	1/2個	