

# クリームシチュー



調理時間  
**40分**

かき混ぜ  
ウイング

《材料》 3~4人分

・市販のシチュールー	4~5皿分
・鶏肉(一口大に切る)	200g
・玉ねぎ(一口大に切る)	中1個
・じゃがいも(一口大に切る)	中1個
・にんじん(一口大に切る)	中1/2本
・サラダ油	大さじ1
・水	600ml
・牛乳	100ml

1. 鍋に油をひき、牛乳以外の全ての材料・水・ルーを割り入れる
2. かき混ぜウイングを取り付け、「カレーモード」35分でスタート
3. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、牛乳を加え軽くかき混ぜる
4. 蓋を閉め、「手動モード」5分・60℃で再スタート

