

## 北海道ホットケーキミックスを使ったレシピ

# ホットケーキdeシチュー

ソースはダマにならず、また時間が経っても固くならずおいしいです  
ほんのりとホットケーキの香りがあります

### ◆材料(約2人分)

材料	分量
北海道ホットケーキミックス	100g(1/2袋)
水	500cc
牛乳	1000cc
玉ねぎ	適量
人参	適量
じゃがいも	適量
鶏肉	適量
塩・コショウ・鶏ガラスープの素	適量
ローリエ	1枚

### ◆出来あがりイメージ



### ◆作り方

1. じゃがいもと人参を下茹でする
2. 鶏肉を塩コショウで炒める
3. 玉ねぎをみじん切りしてバターで炒める。北海道ホットケーキミックス・水・牛乳をフライパンに入れ、とろみがつくまで煮る
4. 1～3を合わせて、ローリエを入れて塩コショウ、鶏ガラスープの素で味を整えたら出来あがり