

食材2つだけ!

ソーセージ

×

レタス



調理時間

10分

“凝った風”の料理もルウで簡単

ソーセージとレタスのクリーム煮

材料 (2人分)

ウインナーソーセージ …… 6本

レタス …… 4枚

牛乳 …… 200ml

シチューのルウ …… 30g

洋風スープの素(顆粒)

…………… 小さじ1/2

塩、こしょう …… 適宜

ドライパセリ …… 適量

1 材料を切る

ソーセージは半分の長さに切る。レタスは手で適当な大きさにちぎる。

2 煮る

フライパンに水200ml(分量外)と洋風スープの素、ソーセージを入れて弱火にかけ、5分煮る。レタス、牛乳を加え煮立ったらシチューのルウを加える。

3 仕上げ

味をみて必要であれば塩、こしょうで味を整え、器に盛り付ける。ドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索