

食材2つだけ!

白菜

×

ソーセージ



調理時間

20分

シンプル食材で簡単シチュー

白菜とソーセージのクリームシチュー

材料 (2人分)

白菜 …………… 3枚

ソーセージ …………… 6本

○洋風スープの素(顆粒)
…………… 小さじ1

○ローリエ …………… 1枚

○酒 …………… 大さじ1

●牛乳 …………… 100ml

●シチューの素 …………… 2人分

バター …………… 10g

塩・こしょう …………… 適量

1 材料を切る

白菜は食べやすい大きさに切る。ソーセージは斜めに3つに切る。

2 煮る

フライパンにバターを入れ、弱火にかける。バターが溶けたら、ソーセージと白菜の軸を入れ、中火で3分炒める。水200ml(分量外)と○を入れて5分煮る。ローリエを取り除き、白菜の葉を入れる。白菜の葉がしんなりしたら、●を入れる。

3 仕上げ

塩・こしょうで味を調える。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索