



【材料】(4人分)

長ねぎ	2本 (200g)
大豆 (水煮缶)	200g
ワインナーソーセージ	4本
水	4カップ
固体スープの素 (チキン味)	2個
ローリエ	2枚
サラダ油	大さじ1
塩・こしょう	各少々

【作り方】

- ①長ネギは2cm長さに切り、ソーセージは8mm幅の斜め切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱し、長ネギとローリエを炒めて、香りが出たら水、スープの素、大豆、ソーセージを加えて煮る。
- ③②が柔らかくなったら塩・こしょうで味を整え、器に盛る。