

きゅうりとソーセージのバター煮



材 料(4人分)

- ・きゅうり・・・・・・・・・・ 3本
- ・ミニトマト・・・・・・・・・・ 4個
- ・タマネギ・・・・・・・・・・ 1/2個
- ・ウインナーソーセージ・・・・ 8本
- ・バター・・・・・・・・・・ 大さじ2

A

- ・固形スープの素・・・・・・・・ 1個
- ・水・・・・・・・・・・ 1と1/2カップ
- ・塩・・・・・・・・・・ 小さじ1/2
- ・こしょう・・・・・・・・・・ 少々

作り方

- ①きゅうりはところどころ皮をむき、縦に割ってから乱切りにする。
- ②ミニトマトはヘタを取っておく。タマネギはくし形に切る。
- ③ウインナーソーセージは切れ目を入れ、半分に切る。
- ④鍋にバターを入れ、タマネギを加えて中火で透き通るまで炒める。それからきゅうり、ウインナーソーセージを加えてさらに炒め、Aのスープを加える。
- ⑤煮立ったら中火にして10分煮る。その後、ミニトマトを入れてさらに5分ほど煮る。
- ⑥最後に塩・こしょうで味を調える。