



【レタスとウインナーの牛乳煮込み】



前田 智子 (まえだ・ともこ) さん

材料 (2人分)

フリルレタス	100g	バター	10g
ウインナーソーセージ	5本 (90g)	固形コンソメスープの素	1コ
たまねぎ	50g	塩	ふたつまみ
牛乳	200ml	粗びきこしょう (黒)	ふたつまみ

手順

- (1) レタスは一口大にちぎる。
- (2) ウインナーソーセージは3ミリほどの斜め切りにする。たまねぎは薄切りにする。
- (3) フライパンを熱し、中火でバターとたまねぎを炒める。たまねぎがしんなりしてきたら、ウインナーソーセージ、牛乳、コンソメを加えて、ひと煮立ちさせる。
そこに塩、粗びきこしょうを加え、レタスの半量を加えて、軽く混ぜ合わせ2分ほど煮込む。
- (4) フライパンの火を止めて、残りのレタスを余熱でなじませたら完成。