

フランクフルトソーセージと キャベツのポトフ



わが家の簡単レシピ

材料〔3人分〕
☆キャベツ 2分の1個 (600g)
☆玉葱 中2個
A水 5カップ
A固形タイプスープの素 2個
A酒 大さじ1
A月桂樹の葉 2枚
☆フランクフルトソーセージ 3本
☆粗びき黒胡椒 少々

作り方

1. キャベツは芯をつけたまま、楕円に6等分し、玉葱も芯をつけたまま4等分する。
2. 鍋に1のキャベツ・玉葱、Aを順に入れ蓋をして火にかけ、煮立ったら中火で25分煮る。
3. フランクフルトソーセージを加えてさらに4～5分煮る。
4. 器に盛り、好みに粗びき黒胡椒を振

