



【材料】（4人分）

長ねぎ	2本（200g）
大豆（水煮缶）	200g
ウインナーソーセージ	4本
水	4カップ
固形スープの素（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。