

春-3 春キャベツとソーセージのスープ

【材料】 (2人分)

ソーセージ 2本
キャベツ 1/8個
にんにく 1かけ
バター 大さじ1
サラダ油 小さじ1
しょうゆ 小さじ1/2
塩 小さじ1/2
コショウ 少々
水 3カップ



【作り方】

1. ソーセージは3ミリ厚さに切る。キャベツは一口大に切る。にんにくはみじん切りにする。
2. 鍋を熱してサラダ油をひき、バターを入れてにんにくを弱火で炒める。いい匂いがしてきたらソーセージを加え、強火で炒める。
3. ソーセージに火が通ったらキャベツを加えて塩、コショウ各少々（分量外）を軽くふり、炒め合わせる。全体に油が回ったら水、塩を加え、あくを取りながら弱火20分程煮る。
4. 3にしょうゆを加える。コショウで味を調える。