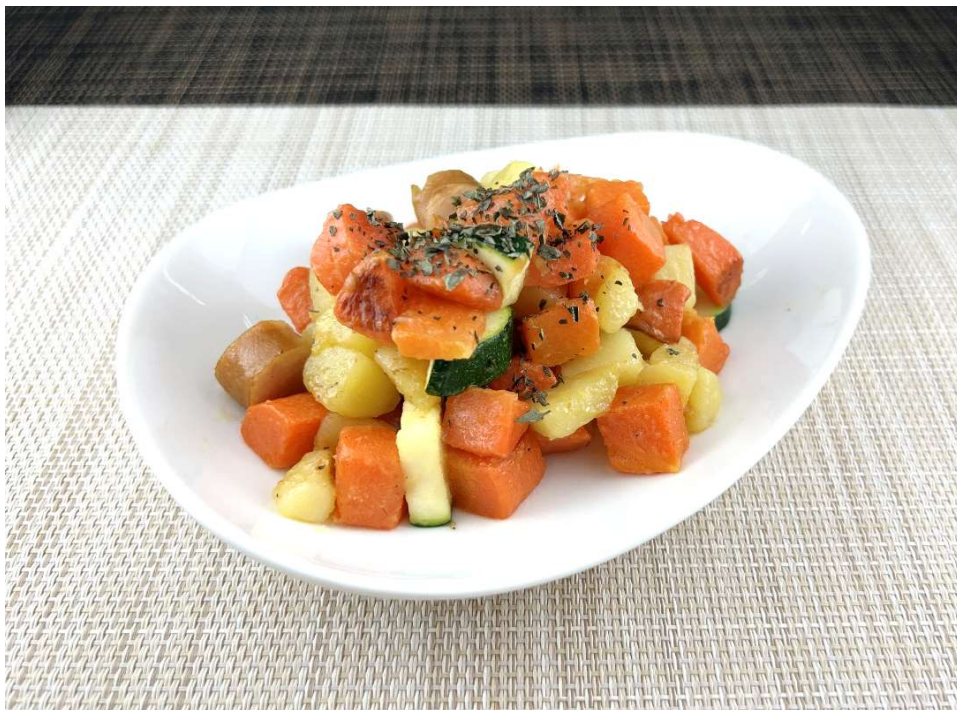


雪下になじんソテー



< 材料 >

◎ふかうら雪人参ダイスカット…200g
じゃがいも…2個 ズッキーニ…1本
ソーセージ…1袋 塩コショウ…適量
バター…10g 砂糖…小さじ1
オリーブオイル…適量

< 作り方 >

- 1.じゃがいもは皮をむき、1.5cm角に切る。
ズッキーニは1.5cmのいちよう切りにする。
ソーセージは1.5cm幅に切る。
- 2.フライパンにオリーブオイルをひき、1と雪人参ダイスカットを炒める。塩コショウをふり水大さじ4を入れ弱めの中火で蒸し煮にする。
- 3.じゃがいもが柔らかくなったら、バターと砂糖を入れて全体にからませて完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社