

## うまい大ひらさやインゲンとウインナ炒め

<< 下茹でなしでも美味しく色鮮やか！ >>



### ----- 材料 (2人分) -----

うまい大ひらさやインゲン	8本 (約120g)
ウインナソーセージ	2本
水	大さじ3
サラダオイル	大さじ1/2
塩	適量
コショウ	適量

### ----- 作り方 -----

- ① うまい大ひらさやインゲンは、2cm幅の斜め切りにする。
- ② ウインナソーセージは、5mm幅に切る。
- ③ フライパンにサラダオイルを熱し、ウインナソーセージを炒める。①を加えてさっと炒め、水を注いでなくなるまで炒める。塩・コショウで味をととのえる。

### ※POINT

ケチャップを添えても美味しく召し上がれます。

