

# Sausage



作り置き料理で  
ラクラク解決

カロリー総量 351kcal  
塩分 2.7g  
(1人分)

## フランクフルトのロール白菜

**材 料** フランクフルトソーセージ …… 4本  
[2人分] 白菜 …… 2枚  
しょうが …… ひとかけ

A  
だし汁 …… 1カップ  
酒、砂糖、みりん …… 各大さじ1/2  
薄口しょうゆ …… 各大さじ1/2  
片栗粉

- 作り方**
- ①白菜は縦半分に切り、さっとゆでる。水けを拭き、しんの方にソーセージをのせてきつく巻き、水けを絞る。しょうがは千切りにする。
  - ②鍋にAを入れて中火にかけ、煮立ったら①を加えて7～8分煮る。
  - ③同量の水で溶いた片栗粉大さじ 1/2 を回し入れ、とろみがついたら火からおろす。器に盛り、しょうがをのせる。