

『新キャベツのマヨネーズ炒め』

材料(4人分)

新キャベツ	1 / 2	個
玉ねぎ	1 / 2	個
トマト		1個
ウインナー	100	g
サラダ油	大さじ1	
A マヨネーズ	大さじ4~5	
塩・コショウ	各少々	



作り方

- ① 新キャベツは1枚ずつにはがして洗い、芯の部分を切り離して、葉はざく切りに、芯は薄切りにする。
- ② 半分の玉ねぎは縦2つ割りにして繊維を切る方向に包丁を入れて、1cm幅に切る。
トマトは縦に6~8等分のくし形に切って、皮をむく。ウインナーソーセージは斜めに2、3等分にする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱して玉ねぎを炒め、しんなりしてきたらキャベツとソーセージを加えて炒め合わせる。
- ④ 全体に油がまわったら、Aのマヨネーズを入れて強火でからませて、トマトを加えてざっと炒めて、塩、コショウで味を整える。