

## 春野菜のケチャップ煮

材料	大人4人分	作り方
ウインナー	100g	①ウインナーは、1.5cm幅に切る。
春キャベツ	120g	②春キャベツは、1.5cm幅に切る。
じゃがいも（新じゃが）	120g	じゃが芋は、5mm幅のいちよう切り、玉ねぎは、1cm幅に切る。
玉ねぎ（新玉ねぎ）	160g	人参は、5mm幅のいちよう切りにする。
人参	30g	ピーマンは、5mm幅のせん切りにする。
ピーマン	30g	③鍋に油を入れて熱し、人参、じゃが芋、玉ねぎ、ウインナーの順に加えて炒める。
油	大さじ1	
砂糖	大さじ1	④③に水とAの調味料を入れて煮る。
トマト缶詰（カット）	80g	⑤材料が少し柔らかくなってきたら、春キャベツとピーマンを加えて煮る。
A ケチャップ	大さじ1と1/2	
コンソメ	小さじ1	
カレー粉 *風味程度	少々	
水	320cc	

