フランクフルトとキャベツのスープ煮



調理時間	30分
カロリー	193kcal

材料	(4人分)
キャベツ	1/4個
玉ネギ	1/4個
フランクフルト	4本
ミニトマト	8個
ホールコーン	60g
(A)	
コンソメの素	1個
水	2カップ
塩、コショウ	適宜

作り方

1. キャベツはくし形切りに、玉ネギは薄切りに、フランクフルトは切れ目を入れておく。
2. ココットダッチオーブンに(1)とミニトマト、ホールコーンと(A)を入れ蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、グリルの中で10分余熱する。