

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

白菜



調理時間

20分

身体が温まるほっこりメニュー

白菜と肉団子のクリームシチュー

材料 (2人分)

豚ひき肉	250g	○片栗粉	小さじ2
白菜	1/10株(200g)	洋風スープの素(顆粒)	小さじ1/2
○酒	大さじ1	牛乳	100ml
○塩・こしょう	少々	シチューの素	2皿分
○にんにくチューブ	1cm	バター	10g

1 材料を切る

白菜は葉と軸に切り分け、それぞれ食べやすい大きさに切る。ボウルにひき肉と○を入れて練り、8等分して丸める。

2 煮る

鍋に水250ml(分量外)と洋風スープの素を入れて中火にかき、肉団子と白菜の軸を入れて10分煮る。火を弱めて白菜の葉と牛乳を入れ、3分煮る。シチューの素とバターを入れてかき混ぜ、とろみが付いたら火をとめる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索