

食材2つだけ!

白菜

×

豚ひき肉



調理時間

40分

“ロール”はキャベツだけじゃない!

ロール白菜

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 150g

白菜…………… 4枚

○酒……………大さじ1/2

○片栗粉……………大さじ1/2

○しょうがチューブ…………… 0.5cm

○塩…………… 小さじ1/4

●和風だしの素(顆粒)…………… 小さじ1

●しょうゆ…………… 小さじ2

●塩…………… 少々

1 下準備

白菜を耐熱皿にのせてラップをかぶせ600Wの電子レンジで4分加熱し、冷水にとる。ボウルにひき肉と○を入れてこね、4等分にしておろし、丸める。

2 白菜を巻く

また板などの上に軸を手前にして白菜を置く。軸の上にひき肉をのせ、手前から巻いていく。途中左右の両端を内側に折り込みながら巻く。巻き終わりを楊枝でとめる。

3 煮る

ロール白菜を鍋に重ならないように並べる。水400ml(分量外)と●を入れ、中火にかける。沸騰したら弱火にして30分煮る。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索