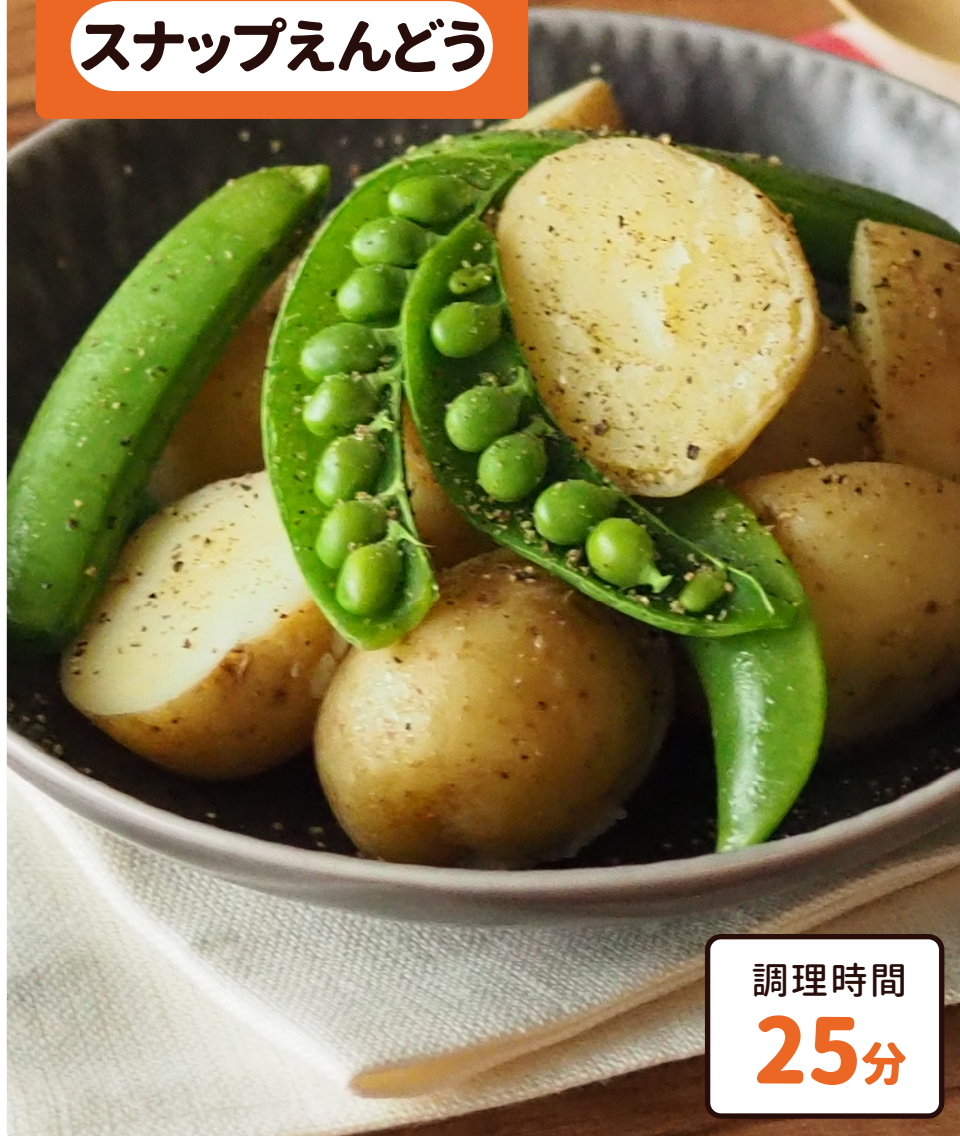


食材2つだけ!

新じゃがいも

×

スナップエンドウ



調理時間

25分

ほくほく新じゃがは皮ごと調理!

新じゃがとスナップエンドウのコンソメバター蒸し

材料 (2人分)

新じゃがいも……………5個

スナップエンドウ……………8本

○洋風スープの素(顆粒)
……………小さじ1

○白ワイン……………大さじ1

○バター……………15g

塩・こしょう……………少々

1 材料を切る

じゃがいもは皮をよく洗い、皮をむかずに半分に切って5分水にさらす。スナップエンドウは筋をとる。

2 煮る

フライパンに水300ml(分量外)と○、じゃがいもを入れる。蓋をして中火にかけ、10分煮る。蓋を開けてスナップエンドウと塩・こしょうを加え、ざっくりかきまぜながら、汁けがなくなるまで煮る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索