

味の染みたひき肉が美味しい

ロールキャベツ



調理時間 約 60分

材料 4人分

- キャベツ (大)8枚
合い挽き肉 300g
玉ねぎ(みじん切り) 1/4個
卵 小さめ1/3個
塩、こしょう 少々
ナツメグ 少々
- A
- 水 1カップ
固形スープの素 1個
トマト水煮(缶) 1/2缶
ローリエ 1枚
- B
- 塩、こしょう 少々
砂糖 少々
トマトケチャップ 大さじ1
水溶きコーンスターチ 適宜
セルフィーユ 4枝

作り方

- 1.キャベツは芯に切り込みを入れ、丸ごと茹で、1枚ずつはがします。
- 2.キャベツの水気を切り芯をそぎ取り、みじん切りにします。
- 3.2とAを合わせよく混ぜて8等分にします。
- 4.3をキャベツの葉で包み、鍋に並べ、Bを加え、蓋をして火にかけます。
- 5.沸騰したら火を弱め、30分煮込み、消火。10分減圧。
- 6.キャベツを取り出し、スープに塩、こしょうをして味を調え、お好みで砂糖、ケチャップを使い、水溶きコーンスターチでとろみをつけます。
- 7.皿に盛り付けセルフィーユを飾ります。