

白菜のクリーム煮

材料

白菜	1/4個
塩鮭（甘塩か中辛）	2〜3切れ
薄力粉	30g
バター	30g
牛乳	400cc
ブイヨン	適宜
塩	適宜
コショウ	適宜



作り方

- ① 白菜を2cmくらいに、鮭は小口に切り、白菜が半分くらい浸る程度の水で煮ます。
- ② 薄力粉とバターを耐熱容器に入れ、レンジで加熱します。バターが溶けたら取り出し、粉っぽさが無くなるまで混ぜます。
- ③ ②に牛乳を少しずつ入れダマにならないように混ぜ合わせます。
- ④ ①に③を加え沸騰させ、塩、コショウ、ブイヨンで味を整えたら完成です。

コメント

より一層寒くなるこの季節にピッタリのクリーム煮です。

鮭のアラ、鶏肉、ベーコンなどでも美味しく出来ます。

*幡野地区 高橋市子さんからの紹介レシピ

広報『こまち』2015年12月号より