



白菜と肉だんごのクリーム煮

材料(一人分).....

| | |
|----------|--------|
| 白菜 | 50g |
| 鶏ひき肉 | 20g |
| 水 | 150ml |
| 醤油 | 小さじ1/3 |
| 塩 | 少々 |
| ステップキューブ | 3個 |

作り方.....

- ①白菜を食べやすい大きさにきる
- ②鶏ひき肉をこね、まるめる。
- ③水、白菜、肉団子を鍋に入れ、5分ほど煮込んだら、醤油・塩、ステップキューブを加えて味を調えたら完成！



レシピポイント.....

肉だんごはお子様と一緒に作れます。
調理時間も10分前後で簡単、材料も少なく手間いらずです。

