



今までの
レシピ集はこちら



おかずにもおつまみにも
キャベツのコンビーフ煮



おうち時間が増えて、
料理に目覚めたというパパも多いのでは？
今回は男性でも簡単に作れる料理を紹介。
おつまみにもピッタリですよ。



春キャベツの
おいしい季節ですね！

作り方

- ①キャベツはざく切りにして、鍋に入れる。
- ②コンビーフを軽くほぐして①に入れる。
- ③②に水を入れて中火にかける。
- ④キャベツとコンビーフを全体的に混ぜ合わせたら、しょうゆ・塩・こしょうを入れて弱火で10分程度煮る。
- ⑤しんなりしたら火を止めて、冷ましたら出来上がり。
お好みで、オリーブオイルをかけてもOK。

材料(3~4人分)

キャベツ……………半分
コンビーフ……………100g
水……………100cc
しょうゆ……………20cc
塩……………小さじ2分の1
こしょう……………少々



教えてくれた先生

「和食美酒 たつみ」
女将 熊倉千恵さん

和食美酒 たつみ

福島市鎌田字御仮家79
TEL:024-572-7312

営業時間/11時~14時、17時~21時
定休日/日・祝日

※冷めるときに味がしみこむので、必ず冷ましてください。
温かいものを食べたいときは、再度温めて。

※彩りがほしいときは、ニンジン、さつま揚げを混ぜてもきれいに仕上がります。

※お弁当のおかずにしたたり、汁気を切ってロールパンに挟んでもおいしくいただけます。