

白菜のクリーム煮

材料

(2人分)

白菜	300 g
水	1/4カップ
中華だし (顆粒)	小さじ1/2
牛乳	1/2カップ
A ハム	2枚
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
水溶き片栗粉	適量
パセリなど	少々

作り方

- ①白菜は3～4cmの長さのざく切りにし、ハムは細切りにする。
- ②鍋に白菜と水を入れて中火にかけ、白菜がしんなりしたらAを加える。
- ③煮立ち始めたら水溶き片栗粉でとろみをつけ火をとめる。
- ④器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。

