

溶け込むチーズが野菜にしみ込む！

塩キャベツ鍋 (黒胡椒と大蒜風味)

献立 | 温まる野菜の



撮影・料理・スタイリング／osamu & kumie ochi
構成／naoki onishi

材料 (3人分)

- 鶏モモ肉 240g
- ワインナー 6本
- キャベツ 1/4玉
- ブロッコリー 1個
- しめじ 1個
- トマト 1個
- ピザ用チーズ 適量
- 【スープ】
- 塩キャベツの素 小袋2ケ (30g)
- 水 800ml

作り方

- ① 鶏モモ肉は一口大に切り、キャベツはざく切りに、ブロッコリー、しめじは子房に分ける。トマトはくし切りにしておく。
- ② 土鍋に水800ml、塩キャベツの素を入れて火にかけて、沸いてきたら鶏モモ肉、ワインナー、キャベツ、ブロッコリー、しめじ、トマトを順に加える。具材に火が通ったらピザ用チーズをまわしかける。

塩キャベツの素

