

キャベツ



冬キャベツは、全体の形は扁平で内部は白く、葉が一枚一枚しっかりしており硬めです。加熱しても煮崩れしにくいのが特徴です。



お料理ママさん

使ったのは
この商品!



※写真はイメージです。

餃子小鍋

調理時間
約10分

1人分
146kcal

餃子小鍋

調理時間
約**10**分

1人分
146kcal

【材料/1人前】

永谷園 松茸の味お吸いもの……1小袋
チルド餃子……………3個
キャベツ……………葉2～3枚(100g)
えのきたけ……………1/2袋(50g)
水……………150ml

【作り方】

- ①キャベツは2～3cm四方に切る。えのきたけは石づきをとってほぐす。
- ②鍋(一人前用サイズ)に、水、餃子、キャベツ、えのきたけを入れ、ふたをして強火、煮立ったら中火(約5分)にする。
- ③仕上げに「永谷園 松茸の味お吸いもの」1小袋をかけてできあがり。