

ロメインレタスのロールキャベツ 白味噌仕立て



材料 (3人前)

ロメインレタス 6枚 / トマト 1個

【種】 合い挽き肉 200g / 玉ねぎ (みじん切り) 1/2個 / 塩 小さじ1 /
胡椒 適量 / 牛乳 大さじ2 / 卵黄 1個 / バター 大さじ1

鍋のだし (白みそだし)

いりこだし 500cc / 醤油 小さじ2 / みりん 小さじ2 / 酒 大さじ1 /
白みそ：大さじ2

レシピ

- ①. ロメインレタスは熱湯でさっと火を通しざるにあげて冷ます。
- ②. 【種】の玉ねぎをバターで透明になるまで炒め冷まし、他の材料と合わせよく混ぜる。
- ③. ①の水気をとり②を入れ巻き楊枝でとめる。
- ④. 鍋に③と角切りにしたトマトを入れ、だしを入れて弱火でゆっくり煮込む。
※お召し上がりの際、楊枝を外してください。
トマトソースをかけても美味しく頂けます。