

焼き白菜と ベーコン煮

★ 材料 2人分

- * 白菜 1/4株
- * ベーコン (かたまり... 1cmの拍子木切り)
- * にんにく みじん切り 1/2片
- * D-ズズリー 1枝
- * バター 無塩 35g
- * 水 300ml
- * 塩 小さじ 1

作り方

- 1 白菜の葉に塩をふり、さらに葉と葉の間に軽くすり込む
- 2 鍋にバター 20gを入れて中火にかけ、にんにく、ベーコンを炒める
(にんにくの香りが出てベーコンの油が出てきたら白菜の断面を下にして炒め、ふたをさる)
- 3 全面にしっかりと焼き目をつける。軸の(ほうは)火が通りにくいので、鍋底に押しさえつけるようにして焼く
- 4 白菜がしんなりしたらD-ズズリーと水を加え、ふたをして20分煮込む
- 5 仕上げに残りのバター15gを混ぜて、仕上げたら完成!!

パスタにアレンジ!!

煮込んだ白菜の旨味をソースにしてゆでたパスタと和えるだけOK
白菜は、パスタがからみやおい
ように、小さく切り残った
スープやベーコンなどと一緒に
フライパンで温める生クリームを
少々加え、塩、ブラックペパー
で味を調える