



## とろ〜り美味しい キャベツもち

### キャベツの大量消費に〜キャベツレシピ③

## とろ〜り美味しいキャベツもち

#### 材 料(2人分)写真は1人分

キャベツ…………… 1/8個  
切りもち…………… 4ヶ  
サラダ油…………… 大さじ1/2  
ごま油…………… 小さじ1  
輪切りとうがらし… お好みで  
★しょうゆ…………… 大さじ1  
★砂糖…………… 小さじ1/2  
★だしパック(中身)… 小さじ1/2  
※本格・万能だしパック使用

- ① キャベツをざく切りにする。★を混ぜておく。
- ② 切りもちは、食べやすい大きさに切り、トースターなどで焼く。
- ③ フライパンに油をひき、キャベツがしんなりするまで炒める。
- ④ ③に★を入れてキャベツを炒め煮する。
- ⑤ 焼きあがったもちを④に入れ、風味付けにごま油を入れ全体をよく絡める。
- ⑥ 皿に盛りつけて、お好みで輪切りとうがらしをかけてできあがり♪

#### コツ・ポイント

- キャベツのかわりに白菜で作ってもおいしいです。
- キャベツは焦がさないようにし、キャベツのシャキシャキ感を残した方が◎。
- もちは柔らかめに焼いた方がキャベツとよくからみます。