

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。★を混せておく。
- 2 切りものは、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。