



JA 西条

第2回ときめきレシピコンテスト

優秀賞

武智美柚さん作♪

チーズとポテトのロール白菜

【作り方】

- ①じゃがいもの皮をむき、1 cmくらいの厚さに切る。
- ②じゃがいもを茹でる。
- ③白菜を半分にして茹でる。
- ④肉を茹でる。
- ⑤1/2の白菜で肉、じゃがいもを巻く。
- ⑥410mlの水を沸騰させ、コンソメを入れて溶かす。
- ⑦⑤を入れ、味を染み込ませる。
- ⑧完成したら、盛り付け。
- ⑨ロール白菜の上に1/4カットのチーズを2枚乗せれば完成。

【材料】 (2人分)

- 白菜・・・65 g
- 塩コショウ・・・少々
- じゃがいも・・・40 g
- コンソメ・・・2個
- 肉・・・40 g
- チーズ・・・1枚

