

コンビーフからいい味がでて、キャベツがとろける旨さです！



コンビーフとキャベツの柔らか煮込み



分量：コンビーフの缶詰1缶を使って6人分

材料：コンビーフ・・・・・・・・小1缶
キャベツ・・・・・・・・1/2個
水・・・・・・・・カップ3
酒・・・・・・・・大さじ2
塩・・・・・・・・小さじ2/3
こしょう・・・・・・・・少々

作り方

- ① コンビーフは6等分に切る。キャベツは芯を付けたまま6等分に切る。
- ② 鍋に水、①を入れ酒、塩、こしょうを加え、ふたをして弱火でじっくりと20～30分煮込む。



コツ・ポイント・情報

- ★キャベツの代わりに白菜でも。
- ★コンビーフって何？そもそもコンビーフとは、塩漬けた牛肉のことです。