



2/19 (金) 春野菜のドレッシング煮とゆずかき玉スープ (加藤 奈美さん)

(材料2人分)

<春野菜のドレッシング煮>

春キャベツ：250g

新じゃがいも：300g

ベーコン（ブロック）：150g

トマト（中）：180g

チョーコーゆずドレッシング：100ml

<ゆずかき玉スープ>

{ 水：400ml

{ チョーコーゆずドレッシング：大さじ3

A { 水：小さじ1

A { 片栗粉：小さじ1

たまご：1個

小ねぎ：適量

- ① <春野菜のドレッシング煮>を作る。キャベツは4cm角に切って、じゃがいもは大きめに切り、ベーコンは1cm幅の拍子木切りにして、トマトはくし切りにする。
- ② 鍋にキャベツ、じゃがいも、ベーコン、トマトの順で入れる。（キャベツを下にすることで水分が出て焦げ付かない。）
- ③ ②の鍋にドレッシングを注ぎ、蓋をして沸騰するまで強火にかけ、その後火を弱めて途中で何度か混ぜながら10～15分煮て、器に盛る。
- ④ <ゆずかき玉スープ>を作る。鍋に水を入れて沸かし、ドレッシングを加えて A の水溶き片栗粉を加えて混ぜ、とろみをつける。
- ⑤ ④の鍋の火を弱め、溶きたまごを注ぎ入れながらゆっくりと混ぜる。
- ⑥ 小ねぎは長めに切る。⑤を器に盛り、小ねぎを入れる。

レシピはNBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。