

# 『白菜のベーコン蒸し』

**(材料4人分)**

白菜	1/4株
ベーコン	200g
生マッシュルーム	1パック
洋風スープの素(固形)	1個
塩・コショウ	各少々



## 作り方

- ① 白菜は葉元と葉先に分け、3cm長さに切る。ベーコンは7~8mm角の棒状に切る。マッシュルームは汚れを布巾で落とし、縦4つ割りにする。
- ② 大きめの鍋に白菜の葉元、ベーコン、マッシュルームを入れて、水1カップ、スープの素を加え、フタをして火にかける。煮立ったら弱火にして約5分間蒸し煮にする。
- ③ 白菜の葉先を加え、さらに約10分蒸し煮にする。味を見て、塩、コショウをふる。