

『芽キャベツとベーコンのバター煮』

材料 (4人分)

芽キャベツ	20個 (250g)
ベーコン	2個 (30g)
バター	大さじ1
塩	コショウ



作り方

- ① 芽キャベツは付け根の部分に切り込みを入れる。
ベーコンは7~8mm幅に切り、熱湯でさつと茹でて油抜きをする。
- ② 鍋に芽キャベツとベーコン、水1カップを入れて火にかけ、煮立ったら塩小さじ1/3
コショウ少々を竹串がスーッと通る位柔らかくなるまで弱火で15~20分煮る。
- ③ 仕上げにバターを加えて香りをつけ、ひと煮立ちする。