

料理名

## 春キャベツのクリーム煮



2人分

調理時間 約30分

### 作り方

1. ベーコンは2cm幅に切り、サラダ油で炒める。
2. ざく切りにしたキャベツを加えて2～3分炒め、塩・こしょうを加える。
3. ホワイトソースと湯を加えてよく混ぜ、中火で沸騰したら弱火にして5～6分間煮込む。
4. 最後に塩で味をととのえる。

### 材料

春キャベツ（2～3枚）	100 g
ベーコン	40 g
サラダ油	5 g
塩・こしょう	1 g（小さじ1/4）
ホワイトソース	150 g
湯	100ml
塩	適宜