

冬-1 まるまるキャベツのコンビーフ煮込み

【材料】（2人分）

キャベツ 1/2個
コンビーフ缶 50g
コンソメ（キューブ） 1/2個
塩 ひとつまみ
こしょう ひとつまみ
バター 大さじ1

【作り方】

- 1 キャベツは6つのくし切りにする。
- 2 鍋を水でサッと濡らし、1を入れて間にコンビーフを詰める。水1カップとコンソメを加え、塩、こしょうをふる。真ん中にバターを落としてフタをする。
- 3 中火にかけ、キャベツが柔らかくなるまで15分ほど煮る。