



温かい料理部門

# 桃屋商品大集合ですよ!

## 鶏つみれのクリーム煮

🍊: 桃屋商品

### 材料(5人分)

- 鶏ひき肉 ..... 400g
- 長ねぎ ..... 50g
- 🍊 きざみしょうが ..... 10g
- 🍊 ごはんですよ! ..... 45g
- 🍊 味付メンマ ..... 10g
- 玉ねぎ ..... 100g
- 白菜 ..... 600g
- バター ..... 20g
- 小麦粉 ..... 20g
- コンソメ顆粒 ..... 30g
- 水 ..... 400ml
- 牛乳 ..... 400ml
- 塩、胡椒 ..... 少々
- 葉ねぎ ..... 3g
- 🍊 辛そうで辛くない  
少し辛いラー油... 適量
- 🍊 ごはんですよ! ..... 適量

### 作り方

- ① 長ねぎ、玉ねぎはみじんぎりに、メンマは1センチにカットする。白菜は芯を1cm、葉を2cmにカットしておく。
- ② ボウルに○の材料を入れてよく練る。15等分して形を整える。
- ③ フライパンにオリーブオイル適量を熱し、鶏つくねを入れて両面焼く。
- ④ 玉ねぎを加えて透明になるまで炒める。
- ⑤ さらに白菜の芯とバターを加え炒める。
- ⑥ バターが溶けたら火を止め、小麦粉を加えて白っぽい部分がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑦ コンソメ顆粒と水を加え、蓋をして中火で、5分煮る。
- ⑧ 牛乳、白菜の葉を加えてさらに5分煮込み、塩胡椒で味を整える。
- ⑨ 盛り付け後、葉ねぎ、ラー油、ごはんですよ! をかける。



焼き色がつくまで、鶏つくねを焼くことで煮込む時に崩れにくくなります。