

白菜のクリーム煮

《材料》 6 人分

はたて貝柱・・・50 g
白菜・・・400 g
じゃが芋・・・200 g
人参・・・130 g
玉ねぎ・・・200 g
バター・・・20 g
塩・・・小さじ1弱
牛乳（仕上げ用）・100 cc
生クリーム・・・50 g
固形コンソメ・・・2個
白ワイン・・・少々
水・・・250 cc
小麦粉・・・30 g
粉チーズ・・・15 g
こしょう・・・少々
牛乳（溶く用）・150 cc



《作り方》

- ①白菜は2 cmのざく切り、じゃが芋と人参は1 cm厚のいちょう切り、玉ねぎはくし切りにする。
- ②はたてに白ワインをふっておく。
- ③小麦粉は乾煎りして青臭みをとる。
- ④③の小麦粉、チーズ、こしょうを牛乳で溶く。
- ⑤水とコンソメを入れた鍋に玉ねぎ、人参、じゃが芋を加えて煮る。じゃが芋の周りが柔らかくなってきたら、②を加え、しばらくして白菜を加える。
- ⑥塩で味をつけ、一度火を切り、④をだまにならないように注意しながら加え、さらに火をつけて仕上げ用の牛乳を加えて煮る。
- ⑦とろみがついてきたら、仕上げ用のバターと生クリームを加えて出来上がり。

※給食ではコンソメではなく、冷凍のチキンブイヨンを使っています。

※市販のコンソメはメーカーによって、塩分が違います。塩を加減してください。

《コメント》

はたては、鶏肉やベーコン、あさりなどにかえてもおいしくできます。