



QUEEN'S SETAN オリジナルレシピ

たまごとベーコンの白菜ロール



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンスライス



たまごとベーコンの白菜ロール

〔材料(2人分)〕

群馬の赤たまご	4個	
白菜(大)	4枚	
熟成ベーコンスライス	4枚	
とろけるチーズ	15g	
A	水	600ml
	コンソメの素(固形)	2個
	塩	小さじ1/2
	胡椒	少々

〔作り方〕 調理時間:約30分(※冷凍たまごを凍らせる時間は除く)

1. あらかじめたまごを冷凍して、冷凍たまごを作っておく。
(冷凍たまごは、たまごを冷凍庫に入れて半日以上凍らせると作れます)
2. 白菜を耐熱容器に並べ、ふんわりラップをかけ、600Wで4分ほど加熱する。
3. 冷凍したたまごの殻を、流水で流しながらむく。
4. 粗熱のとれた2を広げベーコンを敷き、チーズをまんべんなくのせる。
その上に3をのせたらくるっと巻き上げ、最後に爪楊枝で留める。
5. 鍋にAを入れ加熱し、沸騰したら4を入れ、15分程度煮る。
6. 爪楊枝をとりはずし、盛り付ける。

QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 奉名山麓、標高
300mに位置する農場で
採卵されたたまごです。

QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンスライス



山形県産豚バラをじっくり
10日間熟成させ、桜チップで
スモークしました。

レシピ提供元: JA全農たまご株式会社
発行: クイーンズ伊勢丹