



かぼちゃとキャベツのミルク煮



※写真はイメージです

かぼちゃとキャベツのミルク煮

[材料(2人分)]

熟成ベーコンブロック(厚めにスライス)	80g
キャベツ(一口大に切る)	350g
かぼちゃ(一口大、1cm厚に切る)	80g
特選 北海道牛乳	500ml
水	100ml
コンソメの素(顆粒)	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
胡椒	適量
ローリエ(お好みで)	1枚

[作り方] 調理時間:約30分

- 鍋にベーコン、キャベツ、水、コンソメの素、塩、胡椒、ローリエを入れ蓋をし、中火にかける。沸騰したら弱火にし10分蒸し煮にする。
- 1にかぼちゃ、牛乳を加え中火にし、沸いてきたら弱火にしてさらに10分煮込む。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンブロック

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。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
特選 北海道牛乳

北海道 道東地域の
良質な生乳のみを使用。
コクと甘みが特徴です。



使った商品はこちら



クイーンズ伊勢丹オリジナル
熟成ベーコンブロック



クイーンズ伊勢丹オリジナル
特選 北海道牛乳