

みんなで囲む キャベツキャセロール



※写真はイメージです

使った商品はこちら



FOOD

新潟県産特別栽培米こしひかりパックご飯
3個パック

新潟県内でも特に食味の良いといわれる長岡地区で育てたこしひかりを使用しています。

みんなで囲むキャベツキャセロール

[材料(4人分)]

合いびき肉	400g
キャベツ	400g
玉ねぎ	1個
新潟県産特別栽培米こしひかりパックご飯	1パック
生クリーム	200ml
顆粒コンソメ	小さじ2
塩	小さじ1/2
胡椒	小さじ1/2

[作り方] 調理時間:約20分(焼く時間除く)

1. キャベツと玉ねぎはみじん切りにし、さっと塩ゆで(分量外:塩適量)して水気を切る。
2. フライパンにひき肉を入れて炒め、塩、胡椒を加える。
3. ボウルにご飯、1、2、顆粒コンソメを入れてまぜあわせたらキャセロールまたは耐熱皿に入れ、上から生クリームを回しかける。
4. 170°Cに熱したオーブンで40～50分焼く。