

## ➔ シェフのロールキャベツ



### 材料(4人分)

たまねぎ	40g
ロールキャベツ	1個(既製品 45g)
バター	6g (大さじ1/2)
塩	少々
こしょう	少々
トマトソース	20g
ほたてだしの素	2g(小さじ1弱)
ほっき貝エキス	20g
生クリーム	10g

## ➔ 作り方

1. たまねぎは薄めの細切りにする。
2. ロールキャベツは袋ごとボイルしておく。
3. フライパンにバターを溶かし、たまねぎを焦がさないように炒めて、塩・こしょうをする。
4. (3)に水(大さじ2杯程度)・トマトソース・ほたてだしの素・ほっき貝エキスを入れて煮詰める。
5. (4)に生クリームを入れ、塩・こしょうで味を調える。
6. 仕上がったロールキャベツに(5)のソースをかける。

### \* コツ・ポイント \*

\* 平成24年度のロールキャベツはシェフ仕様なので冷凍・袋入りの既製品を使用しました。

\* 使用したロールキャベツの配合は次のとおりです。

キャベツ	63%	干びょう	6%	バター(無塩)	少々
たまねぎ	14%	ほたて	6%	塩	少々
ベーコン	7%	マッシュルーム	4%	白こしょう	少々