

■ Dinner

だんごと青菜の こくのあるクリーム煮

■ 材料(一皿分)

- ・ みつせ鶏だんごシリーズ…20個
- ・ チキンコンソメ(顆粒)…小さじ1 ・ 水…300cc
- ・ 青梗菜…2株 ・ 牛乳…200cc ・ 生クリーム…200cc
- ・ 塩、こしょう…適量 ・ 片栗粉…適量

■ 作り方

1. みつせ鶏だんごを凍ったままみつせ鶏白湯と水で煮る。
2. だんごに火が通ったら牛乳、青梗菜を入れて煮る。
3. さらに生クリームを入れて煮る。
4. 塩、こしょうで味付けし、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。

