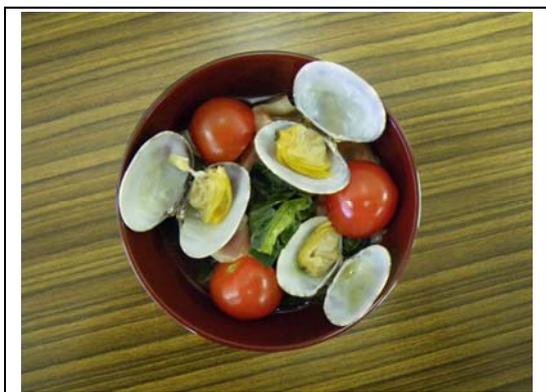


こまつなの鍋



材 料(4人分)

- ・こまつな・・・・・・・・・・1束
- ・白菜・・・・・・・・・・1／4束
- ・白身魚・・・・・・・・・・切り身4枚
- ・ベーコン・・・・・・・・・・6枚
- ・プチトマト・・・・・・・・・・12個
- ・あさり・・・・・・・・・・12個
- ・生しいたけ・・・・・・・・・・6枚
- ・塩・・・・・・・・・・少々
- ・コンソメ・・・・・・・・・・1／2個
- ・水（コンソメ溶き用）・・200ml
- ・水（煮汁用）・・・・1／3カップ
- ・酒・・・・・・・・・・1／3カップ
- ・薄口しょうゆ・・・・・・・・おたま1／3

作り方

- ①コンソメを水で溶いておく。
- ②白身魚に軽く塩をふる。
- ③こまつな以外の材料を全て鍋に入れ、15分～20分間火にかける。
- ④仕上げの少し前にこまつなを入れる。

※ 白身魚は鮭にしてもおいしいです。