

白菜とひき肉の重ね煮

白菜の間にひき肉を挟みトマトで煮込みました



材料 (4人分)

白菜	8枚
合い挽き肉	300g
塩	小さじ1/2
玉ねぎ	1/2個
ピーマン	1個
だし	100ml
オリーブオイル	大さじ1
酒	大さじ1
ケチャップ	大さじ1
カットトマト	1缶
塩、こしょう	少々
ローリエ	1枚

作り方

- 1 玉ねぎ、ピーマンはみじん切りにする。
- 2 ボウルに合い挽き肉と塩を入れよく練り混ぜる。粘りが出たら、玉ねぎ、ピーマンを加えさらに混ぜる。三等分にする。
- 3 鍋底にオリーブオイルを塗り、白菜を2枚敷く。その上に2をのせ、白菜2枚、2白菜2枚、2白菜2枚と順番に重ねる。
- 4 カットトマト、だし、酒、ケチャップを加え、ローリエをのせ、30分程度弱火で蓋をして煮込む。
- 5 塩、こしょうで味を整える。