

春キャベツステーキ

キャベツのレシピ



シンプルに焼いたキャベツのおいしさ!!

材料 (4人分)

キャベツ……………1/2 個
ベーコン……………4 枚
サラダ油……………大さじ 1
塩・こしょう……………適量

作り方

- ① キャベツは芯をつけたまま、くし切りで1/8にする。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、ベーコンを焼く。
- ③ ベーコンの裏表がよく焼けたら、取り出す。
- ④ そのフライパンに、キャベツを入れて塩・こしょうを振り、中火で表面を軽く焦げ目がつくまで5分くらい焼く。
- ⑤ 焼いたキャベツを皿に盛り、その上にベーコンをのせる。

ポイント

春キャベツ以外で作るときは加熱時間を長めにします。