


* トマトで煮込んだロールキャベツ * by 和みmama



作りかた

- キャベツは芯の部分を削ぎ取る。芯の側と葉先を交互に重ねてラップで包み **012 下ゆで葉・果菜** で加熱し、水けを切り冷ましておく。
- 耐熱容器に玉ねぎを入れ、ふんわりとラップをし **レンジ 500W** **約1分** で加熱し、冷ましておく。
- ボウルに合いびき肉、**②**、**A**を加えて、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③**を8等分にし、広げた**①**の葉にのせてきつく巻いていく。形が崩れないように楊枝で止める。
- 大きくて深めの耐熱ボウルに、**④**を並べ、合わせた**B**を加え、かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き **135 * トマトで煮込んだロールキャベツ * by 和みmama** で加熱する。
- 加熱後、楊枝を外して器に盛り、ドライパセリをふる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	1~4人分	 テーブルプレート 底面	307kcal	2.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
キャベツ	2枚(約130g)	4枚(約250g)	6枚(約380g)	8枚(約500g)
合いびき肉	80g	150g	230g	300g
玉ねぎ(みじん切り)	1/8個(約25g)	1/4個(約50g)	1/3個(約70g)	1/2個(約100g)
A パン粉	1/8カップ(約5g)	1/4カップ(約10g)	1/3カップ(約15g)	1/2カップ(約20g)
A 卵	1/4個	1/2個	3/4個	1個
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
B 水	カップ1/4	カップ1/2	カップ3/4	カップ1
B カットトマト缶	100g	200g	300g	400g
B 顆粒コンソメ	大さじ1/3	大さじ3/4	大さじ1	大さじ1・1/2
B トマトケチャップ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
B 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々
ドライパセリ	少々	少々	少々	少々

コラボメニューのコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。