ベーコンと白菜のミルフィーユチーズ鍋

材料（８人分）

バラベーコンスライス	２パック(170g)
白菜	１／４株
小松菜	１／２袋
スライスチーズ	７枚
白ワイン	１／４カップ
コンソメブイヨン	１リットル
ローリエ	１枚
塩	小さじ１

A

作り方

1. 白菜の芯はつけたままで、葉と葉の間に具材をはさむ。
（白菜→ベーコン→白菜→小松菜→白菜→チーズ→白菜）
2. 1.をくりかえしたものを 5 センチ幅で切り、鍋に敷き詰める。
3. A を注ぎ、ふたを閉めて加熱する。スープが沸騰したら弱火にし、シャキシャキからとろとろまで、お好みの火の通り具合でいただく。

（調理時間　30 分）

ひとくちメモ

チーズを白菜の間にはさまずに、仕上げにミックスチーズを散らせば手早く作れます。乳アレルギーのある方は、仕上げにとろろをお使いいただくのをおすすめします。

今回使用した商品　バラベーコンスライスパック 85ｇ

株式会社 鎌倉ハムクラウン商会