

# ボルシチスープのロールキャベツ



## < 材料 >

◎冷凍ビーツダイス…70g  
冷凍ロールキャベツ大…4個  
玉ねぎ…50g 人参…20g  
牛肉こま切れ…20g カットトマト缶…100g  
コンソメ顆粒…小さじ1/2 塩…小さじ1/3  
バター…15g 水…300ml パセリ…少々

## < 作り方 >

- 1.玉ねぎは薄切り、人参は千切りにする。
- 2.鍋を弱火にかけ、牛肉、バター、玉ねぎ、人参をしんなりするまで炒める。
- 3.ロールキャベツ、ビーツ、トマト缶、コンソメ、塩、水を入れ中火で7～10分煮込む。
- 4.皿に盛り付けパセリをのせて完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods