

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ

(料理)

★料理名

牛乳鍋

★おすすめコメント

牛乳のまろやかさと風味を美味しく味わえます。

◆材料(4人分)

昆布だし(水300cc、GC道南産真昆布3枚)

好きな産直肉や産直野菜

(冷蔵庫の残り物など何でもよい)

GCびん牛乳 300～500cc(お好みで)

◆作り方

①昆布だしをとり、水炊きの要領で好きな肉や野菜を火が通るまで煮込む。

②①に牛乳を適量入れ、仕上げに味噌で好みの味に調整する。

◆作り方・ポイント

沸騰したら、火を弱めてゆっくり火を入れる。塩加減はお好みで！