

ザワークラウト



材料（4人分）

バラベーコン	55 g
キャベツ	270 g
酢	8 g（大さじ1/2）
塩	ひとつまみ（0.5 g）
こしょう	少し
なたね油	2.5 g（小さじ1/2）

ザワークラウトは、もともとは、ドイツで食べられている酸味のある「キャベツのつけもの」のことです。ドイツでは、この「キャベツのつけもの」の酸味を活かして、様々な料理を作るそうです。給食は、酢を使って、ザワークラウトの酸味を真似ています。カレーとの組み合わせが、子どもたちに大人気です。

作り方

1. キャベツは色紙切りにし、ゆでる。
2. ベーコンは、1.5 cmに切る。
3. フライパンを熱し、油を入れベーコンを炒め、キャベツを加えて調味し、仕上げる。

