

大山乳業おすすめレシピ カウイーのみるくパスタを作ろう!!



【材料(4人分)】

- 121 キャベツ …… 250g
- 玉ねぎ …… 200g
- 6 ウインナー …… 6本
- パスタ …… 200g
- バター …… 15g
- 628 産直 生協牛乳 …… 400ml
- 生クリーム …… 100ml
- 固形コンソメ …… 1個
- 塩・胡椒 …… 各適量

【作り方】

- ①キャベツはザク切りに、玉ねぎは1cm幅のくし形切りにし、ウインナーは斜めに切っておく。
- ②沸騰したお湯に塩(分量外)を入れてパスタをゆで始める。
- ③フライパンを火にかけ、バターを溶かして①を炒める。野菜がしんなりしてきたら塩・胡椒をしてさらに炒める。
- ④③に牛乳を少しずつ注ぎ入れ、砕いたコンソメを加えて溶かす。生クリームを加え、混ぜながら沸騰させずにしばらく煮る。味をみて塩と胡椒で味を調える。ゆであがったパスタを加え、ソースをからめて出来上がり。

大山マスコット
キャラクターの
カウイーです



原料事情により、
次回より値上げします



産直

お届け時に包材が変更
になる場合があります

628 冷蔵 次4月 2回 大山乳業

生協牛乳120

1ℓ

感謝価格!

本体 188円
(税込 203円)

殺菌方法 120℃ 2秒
乳脂肪分 3.6%以上
生乳産地 鳥取県

賞味期間:お届け日を含め12日

