

## 【小松菜のクリーム煮】

### 材料 2人分

小松菜	200g
牛乳	400ml
玉ねぎ	120g
エリンギ	70g
ベーコン	2枚(約40g)
バター	30g
小麦粉	大さじ3
塩	小さじ1/2
白コショウ	少々



### 作り方

1. 小松菜は塩を入れた湯で3分ほどゆでて水分を絞っておく。
2. 玉ねぎは薄切りにし、エリンギは短冊切りにする。ベーコンは1センチ幅に切る。
3. フライパンにバターを熱し2の具材を炒め、小麦粉をふりかけよく混ぜたら牛乳と小松菜を加えひと煮立ちさせる。
4. 最後に塩、コショウを加え、味を整える。