

OLTUS RECIPE



やみつき！キャベツの鯖バター和え

1度食べたらやみつき！「鯖バター」を味付けに活用したキャベツの和え物です。
箸休めの副菜や、ビールのおつまみにもぴったり。

材料（2人分）

キャベツ 200g
のせのせ鯖バター 大さじ1
塩こしょう 各少々
ゆで卵 1個



コチラを使用

IZA
のせのせ鯖バター

しっとりとした鯖とバターのコクが絶妙に合う一品。
ご飯にはもちろんパンにものせても！

作り方

- ①キャベツは芯は薄切り、葉はざく切りにする。ゆで卵は8等分に切る。
- ②鍋に湯をわかし、塩（分量外）ひとつまみを加え、キャベツを2分ゆでる。
- ③ザルにあげて粗熱をとり、水気をよく絞ってボウルに入れる。
- ④のせのせ鯖バターを加えて混ぜ、塩こしょうで味をととのえる。ゆで卵をさっと和え、器に盛り付ける。