

# ロールロネロ(ロールキャベツ)



キューピーテイスティドレッシング  
「黒酢玉ねぎドレッシング」を使用

## <材料>(4人前)

ディノケール	10枚
合いびき肉	300g
玉ねぎ	1個
卵	2個
塩コショウ	5g

## <ソースの材料>

黒玉ねぎドレッシング	大さじ 1/2
粉コンソメ	1個
塩コショウ	適量

## <作り方>

- (1) ディノケールをゆで、一枚ずつ茎をとる。
- (2) 玉ねぎをみじん切りし、透明になるまで電子レンジにかける。
- (3) 中だねを作る。ボウルに、ひき肉・レンチンした玉ねぎ・卵・塩胡椒・ドレッシングをいれ、粘りが出るまでこねる。
- (4) (1)の葉で、タネを包む。巻きが取れそうなものには、つまようじなどで固定する。
- (5) 鍋にコンソメ・水・塩胡椒・ドレッシングをいれ、ひと煮立ちさせ、ロールロネロを詰める。
- (6) 中火にかけて、沸いたら弱火にし、ふたをして10分程度、様子を見ながら煮込む。