

白菜と豚肉の重ね蒸し

～豚肉料理～

(約4人分)



材料

豚肉薄切りしゃぶしゃぶ用	350g	・ ・ ・ ・ ・ 広げて塩・胡椒しておく
白菜	350g	・ ・ ・ ・ ・ 5cm長さに切る
ウェイパー (中華スープの素)	大さじ1	
塩・胡椒	適宜	
日本酒	60ml	
水	60ml	
万能ねぎ	小口切り	

作り方

- ① 鍋に日本酒と水を入れ、白菜を1段敷く
- ② 豚肉をきれいに並べ、上に白菜を1段置き、豚肉・白菜・ ・ ・ ・ と繰り返す
- ③ ウェイパーを加え蓋をし、中火にかけ、沸騰したら火を落とし、弱火にして20分ぐらい(ことごと)煮る
- ④ 塩、胡椒でスープの味を調える
- ⑤ 万能ねぎなどをあしらい、スープとともにいただく

※ 土鍋でも可能

冬は白菜の美味しい季節です。
是非使ってみて下さい。