



ホクのつくる
豚肉と白菜の重ね蒸し



豚肉と白菜の重ね蒸し



材料

(2人分)

- 豚バラ肉 (200g)
- 白菜 (1/8個)
- 和風だし顆粒 (小さじ1杯)
- 水 (100cc)
- お好みで醤油やポン酢醤油

※材料の量はあくまで目安です。

作り方

- 01 豚バラ肉を7~8cm幅で切るよ。
- 02 白菜を7~8cm幅でざく切りにするよ。
- 03 フライパンに切った白菜と豚バラ肉を、交互に重ねて入れるよ。
- 04 和風だし顆粒を水でといて、上からかけるよ。
- 05 蓋をして豚バラ肉と白菜が、やわらかくなるまで弱火で蒸すよ。
- 06 お皿によそって、お好みで醤油やポン酢醤油などをかけて完成だよ。

白菜が焦げないように
弱火~中火でゆっくりと!



