



白菜と豚肉の ミルフィーユ鍋

冬の定番～白菜レシピ①

白菜と豚肉のミルフィーユ鍋

材料(2人分) ※写真は1人分

白菜	1/4個
豚こま肉	200g
★だし汁	300ml
※まるものだしパック使用		
★しょうゆ	小さじ2
★にんにく・しょうがチューブ	各1cm

- 1 白菜は1枚ずつはがし、白菜と豚肉を交互に4回重ねる。
- 2 ①を5cm幅に切り、鍋のふちにそって敷き詰めながら、断面がくずれないように抑えて鍋に敷き詰める。
- 3 ②の鍋に★を入れて、弱火でことこと煮込む。
- 4 白菜がくたついたらできあがり♪

コツ・ポイント

- 鍋が小さいと吹きこぼれことがありますので、鍋に合わせて★の量は加減してください。
- ポン酢や大根おろしでいただくとおいしいです。
- 味つけはお好みで調整してください。