



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 白菜がくたっとしたらできあがり♪

コツ・ポイント

- 鍋が小さいと吹きこぼれる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。