

白菜と豚肉のミルフィーユ鍋

白菜と豚肉の ミルフィーユ鍋

調理時間
20分以内
(煮込み時間を除く)



豚肉の旨味と白菜の甘みが際立つひと品。
お好みのたれをつけてどうぞ。

Super White
For Natural And Delicious Market Access
ハイチコ

材料(20cm鍋に一鍋分)

豚バラ肉…200g
白菜…200g
ポン酢、薬味などお好みで

《調味料》

・鶏ガラスープの素…小さじ2~3
・酒…大さじ1
・水…300cc

作り方

- ①白菜の芯を残したまま豚肉を挟む。
切る際にバラバラに崩れないように両手でぎゅっと押さえる。
- ②芯を切り落とし、5cm程の幅に切り分け、鍋の中に敷き詰める。
あいたところには、余った白菜を詰めると安定します。
- ③《調味料》を入れたら、中火で10~15分煮込んで完成。
- ④お好みでぽん酢、薬味を添えてどうぞ。

レシピは青果売場にてご用意しております。