



※写真はイメージです。

ヤマキめんつゆ1本で味が決まる!!

豚バラ肉とキャベツの重ね蒸し

材 料 (4人分)

豚バラ肉	200g
キャベツ	1/2個
もやし	1袋
ニラ	1束
塩・こしょう	各少々
ヤマキめんつゆ(蒸し焼き調味用)	50ml
ヤマキめんつゆ(つけつゆ用)	適量
薬味(梅、辛子、ごま、大葉、にんにく)	適量

作り方

1. 豚肉は食べやすい長さに切り、塩・こしょうを軽くふる。
キャベツはザク切りに、もやしはひげ根を取る。ニラは4cm長さに切る。
2. ホットプレートにキャベツともやしとニラを順に重ね、豚肉を広げてのせる。
めんつゆを回しかけてふたをして蒸す。
3. 蒸しあがったらめんつゆと好みの薬味でいただく。