



※写真はイメージです。

旬の野菜の甘みと豚肉の旨みが鍋の中で溶け合う

白菜の豚肉鍋

旬の野菜の甘みと豚肉の旨みが鍋の中で溶け合う

白菜の豚肉鍋

材 料 (4人分)

白菜……………1/2株
長ねぎ……………1本
生しいたけ……………1パック
豚薄切り肉(ロースまたはバラ)…300g
しょうが(大)……………1片

A [だし汁……………5カップ
薄口しょうゆ・酒……………各大さじ1強

B [小ねぎの小口切り……………4本分
市販ぼん酢しょうゆ……………約大さじ4

作り方

1. 白菜は1/2株のまま5cm幅のざく切りにし、切り口を上にして土鍋に並べ入れ、葉と葉の間に豚肉をはさむ。
2. 長ねぎは斜め薄切りにし、生しいたけは半分に切る。
3. しょうがはせん切りにする。
4. 1に2をのせて3を散らし、Aを注いで火にかけ、蓋をして白菜が柔らかくなるまで20～25分程煮る。
5. 器に4を煮汁ごと取り分け、Bを加えていただく。