

豚肉と白菜のくるくる重ね鍋

(写真は1人分・ひとり用鍋にて)



材 料 2人分

かつおだし 600~700cc

ポン酢しょう油 適量

酒 大さじ 2

白ごま 適量

しょう油 大さじ 2

好みの薬味を加えてください

白菜 大 5~6枚
(鍋の大きさによって調整してください)

豚肉薄切り 200g

作り方

- ① 鍋にかつおだしと酒、しょう油を合わせて温めておく。
- ② 白菜は洗って土鍋の深さを目安に、高さを合わせて切る。
- ③ 土鍋の周囲から内側へ白菜と豚肉を交互に円を描きながら並べ、1のだし汁を加えて火が通るまで煮る。
- ④ 好みの薬味を加えて、ポン酢しょう油でいただく。