

豚こま肉と白菜のんにく塩バター鍋

バターとニンニクの香りで幸せな気分♪



材料 (1人前)

<input type="checkbox"/> 豚こま肉	100g
<input type="checkbox"/> 白菜	250g
<input type="checkbox"/> エリンギ	1本
<input type="checkbox"/> おろしニンニク	小さじ1/2
<input type="checkbox"/> 酒	250g
<input type="checkbox"/> A 水	1カップ
<input type="checkbox"/> A 中華だし(顆粒)	大さじ1/2
<input type="checkbox"/> A 砂糖	少々
<input type="checkbox"/> 有塩バター	8g
<input type="checkbox"/> 塩・ブラックペッパー	適量
<input type="checkbox"/> 輪切り唐辛子、有塩バター	適量

作り方

調理時間: 10分

- ① Aを混ぜ合わせておく
- ② 鍋にバターとおろしニンニクを入れ、中火にかける。良い香りがしてきたら豚小間肉を入れて、焼き色がつくまで炒める。酒を入れてアルコールを飛ばす。
- ③ アルコールの香りが飛んだら、①で混ぜた分を入れてひと煮たちさせ、灰汁を取る。
- ④ 灰汁が取れたらザク切りにした白菜と食べやすい大きさに立て切りにしたエリンギをいれて蓋をし、中火で火を通す。
- ⑤ 野菜に火が通ったら塩、ブラックペッパーで味を調え、輪切り唐辛子とバターをのせれば出来上がり。