

白菜と豚バラ肉のミルフィーユ鍋



材料・手順少なめ
お手軽お料理！

【 材料 】 … 4人前

<input type="checkbox"/> 白菜	1/2個
<input type="checkbox"/> 豚バラ肉	600g
<input type="checkbox"/> 白だし	50ml
<input type="checkbox"/> 塩	少々
<input type="checkbox"/> 水	500ml

白だしは
マルエ
香雅白だし
がオススメ！



【 調理手順 】 … 20分

- ① 鍋に水500ml、白だし50ml、塩少々を入れます。
- ② 白菜と豚バラ肉を交互に5回重ね、5cm幅に切ります。
- ③ 鍋に②を断面を上向きにして敷き詰めます。
- ④ 蓋をし、中火で火が通るまで加熱して出来上がりです。