

食材2つだけ!

豚バラ肉

×

白菜



調理時間

15分

くったり煮込んだ白菜がおいしい

白菜たっぷり豚汁

材料 (2人分)

豚バラ薄切り肉…………… 120g

白菜…………… 2枚

しょうがチューブ…………… 1cm

○和風だしの素(顆粒)
…………… 小さじ1/2

○酒…………… 大さじ1

味噌…………… 大さじ1と1/2〜
(味噌によって調節)

ごま油…………… 小さじ2

1 材料を切る

白菜は軸と葉に分け、軸は食べやすい大きさのそぎ切りにし、葉はざく切りにする。豚肉は2cm幅に切る。

2 煮る

鍋にごま油を入れて中火にかけ、豚肉を加えて色が変わるまで炒める。白菜の軸を入れ全体に油が回ったら、水300ml(分量外)と○を入れ5分煮る。白菜の葉も加えてさらに5分煮たら、味噌を入れて味を整える。

3 仕上げ

器によそい、しょうがをのせる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索