

食材2つだけ!

豚しゃぶ肉

×

白菜



調理時間

20分

材料 2つでお手軽鍋

# 豚と白菜のピリ辛鍋

材 料 (2人分)

豚肩ロースしゃぶしゃぶ用肉

..... 200g

白菜 ..... 1/8個

しょうが ..... 1片

○酒 ..... 大さじ2

○鶏ガラスープの素(顆粒)

..... 大さじ1

ごま油 ..... 小さじ2

にんにくラー油(好みで)

..... 適宜

## 1 材料を切る

白菜を4cm幅に切る。しょうがは千切りにする。

## 2 煮る

鍋に白菜を立てるように詰め、しょうが、水500ml(分量外)、○を入れて中火にかける。煮立ったら豚肉を入れ、10分煮る。

## 3 仕上げ

ごま油を入れて火を止める。好みでにんにくラー油をかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索