



白菜と豚肉の重ね蒸し

材料

■2~3人分

白菜	300g
豚バラ肉スライス	150g
塩	適量
ポン酢しょうゆ	適量
ゆずこしょう(お好みで)	適量

作り方 2



※入れる時に容器に立てかける様に入れると崩れにくくなります。

作り方

- 1 白菜と豚バラ肉は中容器のサイズに合わせてカットし塩を振っておく。
※作り方 2 の写真参照。
- 2 中容器に白菜と豚肉2枚を順番に重ねていく。※重ねる時は白菜の芯と葉を交互に重ねる。
- 3 本体に水100mlを入れ、中容器をセットしてフタをする。電子レンジ(500W)で8分加熱してそのまま2分おく。※ポン酢しょうゆまたは、ゆずこしょうと一緒に食べるのがおすすめ。