

かんたん! 富豚クッキング vol.2

新鮮な富豚は
シンプルな味付けで
お肉の旨みを楽しみましょう



豚肉ってこんなに甘い!!と感激するのは
富豚のバラ肉だからこそ!
その旨みのしみこんだ野菜が
また、いいんです。



【材料 4人分】

| | |
|----------|------|
| 豚バラ肉 | 200g |
| もやし | 2袋 |
| しめじ | 1パック |
| 白菜 or 水菜 | 適量 |

その他お好みの野菜で!

大根、人参を2ミリ位に薄くスライスしても。

【タレ】 ぽん酢しょうゆ
薬味ねぎ
もみじおろし

} お好みで

- ①白菜は、芯の部分は縦方向に5ミリくらいに細く切り、葉の部分は横方向に適当な大きさに切る。
- ②せいろ、またはホットプレートに、野菜などの材料を敷き詰め、その上に豚バラ肉を、かぶせるように、一枚ずつきれいに広げてのせる。
- ③野菜がしんなりするくらいまで加熱する。
- ④お好みでタレ、薬味ねぎ、もみじおろしなどでいただく。



結構、てんこ盛りにしても、蒸しあがるとちょうどよい量になります。