

Hakusai e maiale con umido

白菜と豚三枚肉の蒸し煮



【材料】4人前

白菜 4～5枚
豚三枚肉スライス 8枚～
オルチョサンニータまたは
アサクラオイル 大さじ1～
塩 小さじ1

【作り方】

- 1) 白菜は食べやすい大きさにざくざく切る
- 2) 豚スライスも食べやすい大きさに切る
- 3) 鍋に、白菜の固い部分、豚スライス、白菜、と交互に重ねる
- 4) 最後は白菜のやわらかいところでお肉をふたをするようにする
- 5) オルチョ・またはアサクラオイルを上からまわしがけし、塩をふる
- 6) ふたをして始めは強火、ふいたら極弱火にして10～15分ほど蒸し煮する
- 7) 皿に盛り、アサクラオイルを少々かける

好みで酢醤油（酢・醤油同量）を少々かけて食べてもおいしい