

塩麴レシピ『豚と白菜の重ね蒸し』

材料(2人分)

豚薄切り肉 (バラまたはロース)	100g
塩麴	小さじ2
白菜	1/2株
酒	大さじ1
ダイコンおろし	適量



作り方

- ① 豚肉に塩麴を揉み込み、白菜の葉の間にはさみ、電子レンジ対応の耐熱容器に合わせて切る。
- ② 酒大さじ1をふり、蓋をして電子レンジで5分加熱する。ダイコンおろし適量を添え、好みにて麺つゆをかける。