

キョーエイ  
すだちぽんず

# 白菜鍋

## 材料(2~3人前)

白菜	1/6個
豚バラ薄切り肉	150g
しょうがの薄切り	1~2枚
すだちぽんず	適宜
酒	好みで七味



## 作り方

- ① 白菜は長さ3cmほどのざく切りにして、口径20cmの土鍋に放射線状に並べ入れる。豚肉は3cmに切り、白菜の間にまんべんなくはさむ。
- ② ①にひたひたの水を注ぎ、しょうがと、酒大さじ2を加えてふたをし、中火にかける。煮立ったら弱火にし、ときどきアクを取りながら15分ほど煮る。ポン酢しょうゆに好みで七味唐辛子を適宜加えて混ぜる。器に白菜と豚肉を取り分けながら、ポン酢しょうゆをかけていただく。