

味の素ほんだし『豚ばらと白菜の重ね鍋』

材料(4人分)

豚バラ薄切り肉	300g
白菜	1/2株(1,000g)
「ほんだし」	大さじ2
【A】	
水	カップ6
しょう油	大さじ2
塩	小さじ1/2
白髪ねぎ	1本分
万能ねぎの小口切り	3本分
生姜の干切り	1/4かけ分



作り方

- ① 白菜は1枚ずつはがし、白菜と豚肉を交互に4回重ねる。
5cm幅に切り、鍋の縁に沿って敷き詰める。これを3~4回繰り返す。
- ② 「ほんだし」をまんべんなく振り入れ、【A】を加えて火にかける。
沸騰したら蓋をして煮る。
- ③ 火が通ったら白髪ねぎ、万能ねぎ、ショウガを混ぜ合わせたものを上に盛る。