

白菜と挽き肉の蒸し鍋



▼材料（2人分）

- 白菜 …1/2 個
- 蓮根 …100g
- 豚ひき肉 …250g
- A：
 - ・だし汁 …100cc
 - ・薄口醤油、酒、みりん …各大1
- 塩、こしょう …各適量

▼作り方

- ① 白菜は土鍋の長さになるように大きく切る。
- ② 蓮根はみじん切りにして 豚ひき肉を混ぜる。
- ③ 土鍋に①→②→①→②→①の順に塩、こしょうをしながら重ねる。
- ④ Aを加えて蓋をし、沸騰するまでは強火、沸騰したら弱火にして5分加熱し、火を止めて5分蒸す。