

ハクサイと豚肉の粥

材料

ハクサイ	100g	白梅酢	15g
豚バラ肉	50g	熱湯	200g
ネギ	20g	糯	35g
ショウガ	2g	道明寺糯	25g
干しシイタケ	1g	熱湯	200g



作り方

- ① ハクサイはざく切りにする。
- ② ネギは 4cm 長さの筒に切る。
- ③ ショウガは薄切りにする。
- ④ 豚バラ肉は 2cm 厚に切る。
- ⑤ 一人土鍋に干しシイタケ、③のショウガ、②のネギ、①のハクサイ、④の豚バラ肉、白梅酢、湯 200g を入れフタをして、強火で加熱し、沸騰したら、火を弱め、1 時間加熱を続ける。
- ⑥ 肉が柔らかくなったら、糯と道明寺糯、湯 200g を加え、弱火で 15 分間加熱し、炊きあげる。