

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。