

白菜のミルフィーユ鍋

(2023年12月26日放送)

■材料(4人分)

白菜 1/4 個、豚バラ肉 400、ワンタンの皮 1 袋、長ネギ1本、
白だし又はめんつゆ大さじ3、料理酒大さじ2
すりおろし生姜 1 片分、水 300ml

■作り方

1. 白菜は洗って軽く水気を拭き、葉の間に豚バラ、ワンタンの皮を挟む。5cm ほどにざく切りし、鍋にミルフィーユ状に並べる。
2. 1 に長ネギを薄く斜め切りしたものをのせ、つゆの材料を入れ、蓋をして10 分ほど煮たら出来上がり。

