

# きゃべつと豚肉の重ね蒸し煮

1人分 180 kcal



材料（4人分）

キャベツ	1 / 2 玉
豚薄切り	300 g
塩・こしょう	適量
酒	大さじ1

## 作り方

キャベツは半分に切り、しんを取り除く。豚肉は塩・こしょうする。

キャベツと豚肉を交互に重ねる。

フライパンか厚手の鍋に 油を入れ、大さじ1の酒と水を少し入れ、蓋をして弱火で20～30分蒸し煮にする。

火が通ったら、皿に取り分けポン酢をかけていただく。

レモンやシークァーサーをかけると爽やかな味になります。