

キャベツと豚バラのゆずポン蒸し

材
料
(
2
人
分
)

- ・豚バラ薄切り肉…130g 【A】 ゆずポン酢、すりごま…各大さじ2
- ・キャベツ…200g 【A】 めんつゆ(3倍濃縮)、砂糖…各小さじ2
- ・塩、胡椒、酒…各少々

つ
く
り
方

- ① キャベツは千切りにして、耐熱の器に乗せる。
- ② ①に豚バラ薄切り肉を広げてのせ、塩、胡椒、酒をふりかける。
- ③ 軽くラップをかけ、電子レンジ600Wで5分半加熱し、出てきた水分を捨てる。
- ④ 合わせた【調味料A】をかけて完成。



ヘルシーだけどボリュームがある一品です♪
ポン酢のさっぱりさとすりごまで食べ応え抜群！