白菜と豚肉の重ね蒸し

調理時間	約40分
カロリー	234kcal

材料	(4人分)
白菜	1/3株
豚バラ肉	200g
塩、コショウ	各少々
甘みそ	大さじ2

作り方

1. 白菜は縦半分に切る。豚バラ肉に塩、コショウをして、甘みそをつける。(白菜が長い場合はダッチオーブンに合わせて切る。)
2. 白菜の葉の間に(1)の豚バラ肉を挟み込む。ダッチオーブンに入れて蓋をし、グリルに入れる。
3. オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。

シンプルな調理法で、白菜と豚肉のおいしさを引き出します。