

## 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。