

## とっておきレシピ RECIPE

### 野菜と豚肉の土鍋蒸し



#### 材料

(2人前)

成田もやし1袋 (250g)

豚バラ肉 (薄切り) (100g)

キャベツ (2枚)

玉ネギ (1/2個)

ミニトマト (適量)

和風だし (1/2カップ)

ぽん酢 (適量)

ごまだれ (適量)

#### 作り方

1. 玉ネギは薄切りにする。キャベツは一口大のざく切りにする。
2. 鍋に成田もやし、玉ネギ、キャベツ、豚バラ肉の順に重ね、和風だしを入れて蒸す。
3. ぽん酢、ごまだれを別々の器に入れてセットで提供する。