



材料(2人前)

豚ロース肉(薄切り)	140g
もやし	100g
水菜(ざく切り)	60g
ごま油	小さじ1
酒	小さじ2
塩・胡椒	少々
いりごま	適量
ポン酢	適量

旨味たっぷり！ 豚肉と野菜の重ね蒸し

作り方

1. ごま油を熱したフライパンにもやしを敷き、その上に豚肉を並べる。(肉同士が重ならないように△)
2. 酒を加え、上から塩・胡椒を振りかけ、蓋をして中火で蒸す。
3. 豚肉に火が通ったら水菜を加え、再び蓋をする。
4. 水菜がしんなりしたら完成！
5. 器に盛って、いりごまを振りかけてポン酢で召し上がれ🍴

ポイント💡

火加減が強すぎると焦げてしまうので注意△

ニラなどの他の野菜を使っても美味しくできます！