



02

雪国きのこと 白菜のミルフィーユ鍋



だしも具材もシンプルに！
かんたんに作れて、見た目も美味しさも抜群！

【材料/4人分】

雪国まいたけ …… 1パック	A	和風だし(顆粒) …… 大さじ2
雪国えりんぎ …… 1パック		醤油 …… 大さじ5
豚肉(薄切り) …… 400g		酒 …… 大さじ3
白菜 …… 1/3個		水 …… 1500cc
長ねぎ …… 1本		

調理時間 約25分 | 約311kcal(1人分)

【作り方】

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 白菜は葉の間に豚肉をはさみ込み、3~4等分に切る。
- 3 長ねぎは薄いそぎ切りにする。
- 4 土鍋に②を立てるように盛り込み、①、③を加えたら、合わせたAを入れて火にかけ、具材に火が通ったらできあがり。



作り方のPoint

白菜の芯を付けたまま豚肉をはさみ込むと、手早くきれいにできます。



オススメの
鍋

満腹でも、さらりと食べれる
“にゅう麺”は、
鍋のみに最適です。