

お料理 クリップ

我が家でデビューー！ 厨房男子

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール

撮影／國米恒吉

具材を重ねることで肉の旨味とコクが広がり、見た目も味も◎の出来。キムチの辛さがアクセントに。

豚肉と白菜の 重ねキムチ鍋



■材料 (4人分)

- 白菜……………1/2株 (約1キログラ)
- 豚バラ肉(薄切り)…400グラ
- キムチ……………200グラ
- ニラ……………1/2束 → 食べやすい長さに切る
- ゴマ油……………大さじ1
- A 鶏ガラスープ…400ミリリットル
- 醤油……………大さじ2

■作り方

- 1 白菜は1枚ずつはがし、豚肉と白菜を交互に重ねる。適当な大きさに切り分け、ニラと共に鍋に入れる(写真)。
- 2 1にA、キムチを順に入れ、ふたをして中火で20分ほど煮る。仕上げにゴマ油を加え、器に取り分けていただく。



形を崩さないよう、隙間なく詰める

■土鍋を使えばそのまま食卓に出せて、片付けが楽。土鍋の大きさに合わせて、材料の分量や切る幅を加減して。

