

豚バラと

もやしの

だし蒸し

材料(2〜3人分)

豚バラ肉(ブロック) 200g

もやし

100g(約1/2袋)

だし漬の素

大さじ2〜3杯

※お好みの味付けに調整してください。

コチュジャン

適宜(お好みで)

作り方

- ① 豚バラ肉は6〜7ミリの厚さに切り分け、両面にだし漬の素を付けて耐熱皿の中央を空けて並べる。
- ② サツと洗ったもやしの水気を切り、皿の中央に盛り付けだし漬の素大さじ1杯をふりかけかるく和える。
- ③ 蒸気の上があった蒸し器に入れ強火で※10分ほど蒸す。お好みでコチュジャンを付けていただく。



あっさりとしたもやしとバラ肉の脂のおいしさが楽しめます。

■電子レンジでも簡単に調理できます。

ラップをして600wで約2分〜3分加熱してください。

※加熱時間は目安です。バラ肉に熱が通るまで加熱してください。

料理・スタイリング／kunie ochi
写真・構成／naoki onishi