

豚肉ときのこのうまみがぎゅっと美味しい

豚肉ときのこの重ね蒸し



調理時間 約 20分

材料 4人分

えのき茸 1パック
生椎茸 1パック
エリンギ 1パック

豚うす切り肉 250g
(しゃぶしゃぶ用)

塩、こしょう 各適量

万能ねぎ 適量
ポン酢 適量
もみじおろし 少々

作り方

1. えのき茸は半分の長さに切ります。
生椎茸は半分に切ります。
エリンギは半分に切ったものを
薄切りにします。
2. 鍋に豚肉を敷いて塩、こしょうを
ふり、1をのせて塩をふります。
これを繰り返して最後に豚肉を
のせます。
3. 鍋に蓋をして、中火にかけ、蒸気
が上がってきてから弱火で7分
加熱、消火。3分減圧。
4. 3を切り分けて万能ねぎを散ら
し、ポン酢、好みでもみじおろし
を添えます。