

キャベツと豚肉の重ね煮

材料

(6人分)

キャベツ	中1個
しめじ	100g (1パック)
えのきだけ	100g (1パック)
豚スライス	200g
塩こしょう	少々
コンソメ (顆粒)	小さじ1
A 塩	小さじ1
こしょう	少々
水	1カップ
人参	6cm

作り方



- ①キャベツは1枚1枚はがす。
しめじ・えのきだけは石づきを取ってほぐす。
豚肉は軽く塩こしょうする。
- ②鍋にまずキャベツの大きめの葉をなべ底にしき①を3段に重ねる。一番最後も大きめのキャベツで全体を覆う。すきまに、切った人参を詰める。
- ③Aをふりかけてふたをし、くたっとなるまで20分ほど煮る。
(煮あがりには少し煮汁が残る程度)