

ロメインレタスの ミルフィーユ鍋



材料 (2人前)

ロメインレタス 5枚 / 豚バラ肉スライス 150g / 塩 適量

鍋のだし (いりこだし)

いりこだし 500cc / 酒 大さじ1.5 / 醤油 大さじ1 / みりん 大さじ1

レシピ

①. ロメインレタスと豚肉、塩を少々振り交互に重ね、5cm幅に切り鍋に敷き詰める。

②. だしを入れ、蓋をしてひと煮立ちしたら出来上がり。

※お好みで柚子胡椒やブラックペッパー等をかけてお召し上がりください。