

土手キャベツ



2人分

キャベツ 300g
豚バラ肉(薄切り) 100g
赤だし味噌 40g
砂糖 20g
酒 大さじ1
七味、青ネギなど お好み

- 1) キャベツは適当に食べやすくちぎり鍋に入れる。
豚バラも5cm幅くらいに切り、お鍋に入れる。
- 2) 味噌、砂糖、酒を混ぜてお鍋に入れ、ふたをして弱火でじっくり煮込む。
水分が出てカサがかなり減ります。
- 3) 20~30分煮てキャベツがクタクタしたら出来上がり。
器にもって、お好みで七味、青ネギを散らす。