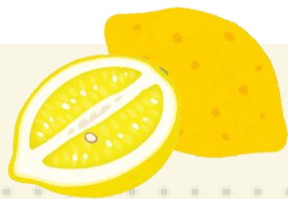


キャベツを使った！

レモン鍋 レシピ



材料

・豚バラ（薄切り） 100g ・ウインナー 4本 ・キャベツ 1/2個（600g） ・レモン 1個 ・えのき 1/2株 ・長ネギ 1/2本 ・水 700ml ・昆布 5g

☆料理酒 大さじ2 ☆みりん 大さじ2 ☆鶏ガラスープの素 小さじ2 ☆塩 小さじ1

作り方

- ①鍋に水、昆布を浸し30分ほど置く。
- ②レモンは半分は輪切り、残り半分はボウルに絞る。
- ③キャベツはざく切りにし、えのきはほぐす。長ネギは斜め切りにする。
- ④豚バラは10cm幅に切る。
- ⑤昆布を浸した水を入れた鍋を中火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。
- ⑥②の絞り汁、☆を入れ、野菜・豚バラ・ウインナーを入れ中火で加熱する。
- ⑦沸騰したら輪切りのレモンを入れ、蓋をして中火で5分程度加熱して完成★



【ポイント】

輪切りのレモンは入れっぱなしにすると苦みが出てしまうので食べる際に鍋から出してください。