

手動

# 豚肉とキャベツのレンジ蒸し



## 作りかた

1. 豚肉は5cm幅に切る。
2. 耐熱容器にカット野菜、①の豚肉を交互に重ねて入れ、混ぜ合わせたAをふりかける。ラップをかけて **レンジ 600W 6分** 加熱する。
3. 器に盛り、小ねぎを散らす。

手動

レンジ

600W

加熱：約6分

使用付属品



テーブルプレート

カロリー

347kcal

塩分

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料

2人分

豚バラ薄切り肉

150g

袋入りカット野菜(キャベツミックス)

1袋(220g)

A 酒

大さじ2

A ほんだし®

小さじ山盛り1

小ねぎの小口切り

適量

このレシピに使われている商品



ほんだし