



豚バラとキャベツの ぽかぽか生姜鍋

アレンジ色々
花椒、クミン、八角などで本格薬膳鍋！ or ごま油、白胡椒で
シンプル中華鍋！

材料（2人前）

くろだしジュレ 1個

水 300ml

キャベツ 1/4 個

豚バラ 10枚 (150g)

生姜 お好みの量

唐辛子 お好みの量

作り方

- 1 生姜はスライサーで薄切りに、キャベツは千切りにする。
- 2 土鍋に水300mlと唐辛子、生姜の薄切りを入れて火にかける。
- 3 生姜の香りがたってきたらくろだしジュレを入れる。
- 4 沸いてきたらキャベツを入れ、豚肉をしゃぶしゃぶし、火が通ったらキャベツを巻いてお召し上がりください。メはラーメンがおすすめです。

このレシピで使った商品



お鍋にポン くろだしジュレ