



Uma recipe

21

## 蒸し鍋(梅ぼん酢)

この梅ぼん酢、鍋以外にも使えそう!

### 材料 4人分

豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)…300~400g

白菜…1/4個

ニラ…1/2袋

人参…1/2本

もやし…1袋

酒…大さじ2

梅ぼん酢 | たたいた梅…小さじ1と1/2

ぼん酢…240cc

オイスターソース…小さじ2

1 豚肉を食べやすい大きさに切る。白菜も食べやすい大きさに、人参は短冊に、ニラは5cmの長さに切る。

2 鍋に野菜→豚肉→野菜→豚肉の順に敷いていき、酒をまわし入れる。

3 鍋に蓋をし、中火で火を通す。

4 梅ぼん酢を作る。たたいた梅と、ぼん酢、オイスターソースを混ぜる。

(プラムkitchen)

### Iijima's onepoint!

ぼん酢は、たっぷり作れる分量です。炒め物、焼き魚、冷奴、餃子、水餃子などにも使ってみてくださいね。