

家でもできる調理実習①（一品作ってみませんか？）

一日一家事、取り組んでいますか？ヒントになればと思い、期間限定で簡単献立をアップします。ほんとに簡単だから、やってみてね。おうちの人も喜んでくれると思いますよ。

<簡単！春キャベツと豚肉のミルフィーユ>

①材料は 春キャベツ
豚肉こま切れ



②キャベツは一口大
5cm角くらい



③フライパンにキャベツを
敷き詰める



④キャベツの上に豚肉
きちんと広げて



⑤その上にまたキャベツ
繰り返して、満タンにする



⑥酒を2周まわして入れる



⑦ふたをして蒸し焼き
（中火で約10分）



⑧火が通れば出来上がり



⑨ポン酢をかけて召し上がれ



もし、作ったら、ここに報告してね。 [kateika3636 アットマーク gmail.com](mailto:kateika3636@gmail.com)（アットマークは@に）
先着 10 名には返信します。