



豚しゃぶ肉とキャベツのレンジ蒸し



材料 2人分

豚ロースしゃぶしゃぶ用肉	200g
カットした野菜 (キャベツ、にんじん、ピーマン、玉ねぎなど)	300g
ポン酢	大さじ3

作り方

- ①耐熱皿に野菜の半量を広げ、豚肉の半量を重ならないように並べる。同様にもう一段重ねてラップをかける。
- ②電子レンジ(600W)で6分加熱する。ラップを外し、ポン酢につけて食べる。