

切って詰めて待つだけ ちっチャイ菜のミルフィーユ煮



【材料】

ちっチャイ菜 1株
豚バラ肉 約 200g
しょうゆ 大さじ1と2/1
鶏ガラスープの素 大さじ1と2/1
塩 小さじ1

【作り方】

- ① ちっチャイ菜の茎を取り、葉をよく洗う。
- ② 豚バラ肉を 8 センチくらいの幅に切る。(切らずにそのままでもよい。)
- ③ ちっチャイ菜の葉を 1 枚ずつにして
大きいものは縦半分に切る。
- ④ 鍋に②と③を重ねて敷き詰め、
しょうゆ、鶏ガラスープの素、
砂糖を加え、中火にかける。
- ⑤ 火が通ったら完成。

👉 point

うどんを入れたり、お餅と煮ても
おいしい♪

