

お住まい 市内

投稿者 高村 志保 様

レシピ（献立、メニュー）の名前

白菜鍋

該当要件（いくつでも）

- | | |
|---|-----------|
| 1 | 我が家の秘伝料理 |
| ② | 安価で簡単な料理 |
| ③ | 地元食材使用料理 |
| 4 | 冬場に合うメニュー |

用意する材料

A・・・白菜半個
B・・・豚肉400g

調理法

- ① Aを4cm幅くらいに切り、崩さないよう縦にして鍋の外側から円を描くように中心に向かって敷き詰める。
 - ② Aの間にBを詰め込んでいく。
 - ③ かぶる程度に水を入れ火にかける。火が通り白菜がしんなりすると崩れるようになるので、②の段階では少しきついくらいにきっちり詰めておく。
 - ④ ポン酢につけていただく。
- ※白菜鍋としては、これで十分ですが、最後にもう一度火にかけ、有り合わせの野菜ときしめんを入れての締めはいかがでしょうか。白菜とローズポークときしめん！全部結城産！地元万歳！

結城の地酒と合う理由

「人に教わることもなくいつか覚えた酒の味」と歌う歌手がいましたが酒も歌も心にしみて、人とのつながりに幸せを感じられるあの雰囲気懐かしむこの頃です。鍋を囲んで朋と語る日常に戻るのはいつになるのでしょうか。友と飲む酒は大きな生きる力をもたらしてくれると思っています。世界では「ライスワイン」といわれ絶賛されていると聞いたことがあるような気がするのですが。日本酒の魅力おそろべきかな！

調理所要時間

50分

材料費（1人前あたり）

185円

事務局から

今年の冬も食卓に咲きました大輪の華！白菜とローズポークという地場産品に地酒という最強コンボ！写真写りがいい形状の鍋を使用しておりますが、実際にはもうちょっと深い鍋がベストとのこと。鍋文化さいこー！