

あつぎ豚と横須賀キャベツのミルフィーユ鍋

<材料>

横須賀キャベツ	1コ	(カラフル鍋煮汁+水)	1ℓ
塩	2g	ブイヨンキューブ	1コ
あつぎ豚	400g		
湘南ポモロン(8等分)	2コ分	コショウ	少々
		オリーブオイル	適量

<作り方>

1. キャベツを4等分に切る。鍋の高さに合うように芯の部分と上から1/3程度を切る。鍋に入れ、葉をひろげるようにしながら全体に軽く塩をふる。
2. 葉の間にあつぎ豚をはさみ、湘南ポモロンを上のにせる。
3. カラフル大根鍋の煮汁と水を合わせて1ℓにし、ブイヨンキューブを加えて混ぜる。注ぎ入れて火にかけ、15分ほど煮る。
4. コショウ、オリーブオイルをかけていただく。

