

「冬月90」のペンロー

ダイコンのレシピ



簡単！！

大きな鍋にハクサイを入れるだけ！

材料 (5 人分)

ハクサイ「冬月 90」	1 個
干しシイタケ	50g
豚バラ肉 (薄切り)	500g
鶏モモ肉	500g
春雨	1 袋
ゴマ油	適量
つけダレ	
塩	適量
一味唐辛子	適量

作り方

- ① 「冬月90」、豚バラ肉、鶏モモ肉を適当な大きさに切ります。干しシイタケと春雨は水で戻します。
- ② 大きな鍋に、春雨以外の材料を全てぎゅうぎゅうに詰めて入れます。水（分量外）を加えます。「冬月90」から水分が出るので少量でOKです。
- ③ ゴマ油を全体に回し入れ、ふたをして煮ます。
- ④ 「冬月90」がくたくたになったら春雨を加え、ひと煮立ちさせます。最後にゴマ油を回し入れます。