

「フリフリッカー」とトマトと豚バラの ミルフィーユ鍋

レタスのレシピ



定番のミルフィーユ鍋を
洋風アレンジ!

材料 (直径 20cm の鍋 1 つ分)

レタス「フリフリッカー」	1 玉
トマト	1 玉
豚バラ肉	200g
モッツアレラチーズ	数切れ
水	3 カップ
A 鶏がらスープの素	適量
塩コショウ	適量

作り方

- 「フリフリッカー」を 1 枚ずつ葉をはがして洗い、縦半分に切ります。
- トマトを洗い、薄切りにします。
- 「フリフリッカー」、トマト、豚バラ、「フリフリッカー」の順になるように材料を重ねます。切り口を上にし、鍋の縁に沿って敷き詰めます。
- 【A】を混ぜ合わせ鍋に加え、ふたをしてから弱火で 15 分程度煮込みます。
- 豚肉にしっかり火が通ったら、モッツアレラチーズを上から散らし、トロツとしてきたらお皿に取り分けていただきます。