



Miccoさん投稿

白菜と牛肉のさっぱり煮



材料・分量

1 白菜	1/4
2 牛肉 (もも薄切り)	200g
3 酒	大さじ2
4 しょうゆ	大さじ2
5 みりん	大さじ2
6 水	80~100cc
7 (お好みで) 塩・こしょう・ポン酢	適量

白菜と牛肉をクタクタに煮た、食欲のない夏にぴったりのさっぱりレシピです！

準備時間 **5** 分 + 調理時間 **5** 分

総調理時間 **10** 分

ジャンル **和風** | **2** 人分

調理手順

使用ボタン



- 1 白菜は、葉はざく切りに、芯は細切りにする。牛肉は食べやすい大きさに切り分ける。
- 2 白菜→牛肉→白菜→牛肉の順に鍋に並べ、水・調味料をすべて加える。
- 3 「Cook4me」の蓋を閉じ、マニュアルレシピで『圧力料理』6分を設定する。
- 4 出来上がり。お好みで塩・こしょうで味を調え、ポン酢に付けて食べる。

圧力調理