

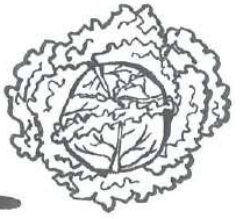
生産者おすすめレシピ サボイキャバツの 豚ロースト



- ① サボイキャバツは大きめに手でちぎります。
- ② 鍋に葉をしいて、焼き目を付けた豚ロースのかたまり肉を置き、更に葉をかぶせます。
- ③ 白ワインか料理酒、お好みでニンニクを加え、塩こしょうで味付けをします。
- ④ ふたをして30分程弱火で蒸し、肉に火が通たら完成!!

× グレストテタリ

生産者おすすめレシピ サボイキャバツの 豚ロースト



- ① サボイキャバツは大きめに手でちぎります。
- ② 鍋に葉をしいて、焼き目を付けた豚ロースのかたまり肉を置き、更に葉をかぶせます。
- ③ 白ワインか料理酒、お好みでニンニクを加え、塩こしょうで味付けをします。
- ④ ふたをして30分程弱火で蒸し、肉に火が通たら完成!!

× グレストテタリ

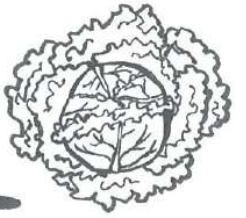
生産者おすすめレシピ サボイキャバツの 豚ロースト



- ① サボイキャバツは大きめに手でちぎります。
- ② 鍋に葉をしいて、焼き目を付けた豚ロースのかたまり肉を置き、更に葉をかぶせます。
- ③ 白ワインか料理酒、お好みでニンニクを加え、塩こしょうで味付けをします。
- ④ ふたをして30分程弱火で蒸し、肉に火が通たら完成!!

× グレストテタリ

生産者おすすめレシピ サボイキャバツの 豚ロースト



- ① サボイキャバツは大きめに手でちぎります。
- ② 鍋に葉をしいて、焼き目を付けた豚ロースのかたまり肉を置き、更に葉をかぶせます。
- ③ 白ワインか料理酒、お好みでニンニクを加え、塩こしょうで味付けをします。
- ④ ふたをして30分程弱火で蒸し、肉に火が通たら完成!!

× グレストテタリ