

豚の角煮



材料 6 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(ブロック)	600g		
長ねぎ	40g		
生姜	10g		
<調味液>			
有機しょうゆ	50ml		
砂糖	大さじ3.5		
みりん	大さじ2		
酒	100ml		
水	300ml		

料理特徴

有機しょうゆを使用することで、コクのある角煮に仕上がります。

作り方

- ①豚バラ肉を4cm角に切り、フライパンで表面に焼き色が付くまで焼く。
- ②鍋にたっぷりの湯を沸かし、①を3分程度茹でたら取り出す。
- ③別の鍋に<調味液>を合わせ、叩いて潰した長ねぎ・薄切りにした生姜・②を加えて煮立たせる。
- ④③に落とし蓋をして弱火で1時間30分程、煮汁が少なくなるまで煮込む。
- ⑤器に盛りつけ出来上がり。