

# 豚バラ肉と大根の甘辛煮

使用商品 麺でおいしい食卓 肉汁うどんつゆ



調理時間  
(目安) 80分

## 料理特徴

『麺でおいしい食卓 肉汁うどんつゆ』を使いじっくり煮込みました。一袋で味が完成します。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(ブロック)	250g		
大根	1/2本		
生姜	1片		
サラダ油	小さじ1		
<調味液>			
肉汁うどんつゆ	1袋		
砂糖	大さじ1		
水	200ml		
針生姜	適量		

## 作り方

- ①豚バラ肉は厚さ1cm幅の一口大、大根は厚さ1cm幅の半月切り、生姜は薄切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚バラ肉・大根を炒める。
- ③豚バラ肉に焼き色が付いたら生姜・<調味液>を加え、煮立ったら落し蓋をして15分程度煮込む。
- ④落し蓋を取って好みの濃さに煮詰め、器に盛りつけて針生姜をのせ、出来上がり。