

豚の角煮



写真 4人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鯉節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(ブロック)	500g		
長ねぎ	20g		
生姜	10g		
<調味液>			
匠味めんつゆ	80g		
みりん	40g		
砂糖	20g		
水	400ml		

作り方

- ①豚バラ肉は5cm角、長ねぎは5cm幅、生姜は薄切りにする。
- ②たっぷりの湯を沸かして①を入れ、1時間程度茹でる。
- ③別の鍋に<調味液>を合わせてひと煮立ちさせ、②の豚肉を加える。
- ④③に落とし蓋をして弱火で加熱し、時折上下を返して1時間程度煮る。
- ⑤④の液が1/3程度になり、肉が軟らかく煮えたら出来上がり。