

ポッサム(煮豚)



料理特徴

正田なま醤油に漬込むことで、色目は薄く味に深みと風味が増します。

材料 1本分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(塊)	1本(500g)		
正田なま醤油	100g		
長ネギ	10g		
生姜(スライス)	10g		

作り方

- ①豚肉は正田なま醤油(肉重量の20%)・長ネギ・生姜スライスと一緒に漬込む。
- ②液から取り出し、スチームで蒸焼きにする。
- ③薄くスライスし、お好みの野菜やキムチと合わせて出来上がり。