

煮崩れせずに味がしみ込む

豚の角煮



調理時間 約 120分

材料 2~3人分

作り方

豚バラブロック肉 600g
大根 300g
ねぎ 青い部分

A
しょうが 1片
水 かぶる位
砂糖 大さじ1
酒 100cc

B
水 600cc
しょうゆ 100cc
砂糖 大さじ4
はちみつ 大さじ3
みりん 大さじ3

卵(半熟) 2個
小松菜(茹でる) 適量

1. 豚バラブロック肉は4cm角に切り、大根は2cm幅のいちょう切りにします。ねぎは5cm程度の長さに切り、しょうがは皮をおかずに輪切りにします。
2. 鍋で、1を少し焦げ目がつくまで焼き、中にAを入れて弱火で40分、下茹でします。
3. 下茹で後、豚ブロックと大根以外は捨てます。
4. 鍋に3とBを一緒に入れ、落とし蓋をして、鍋の蓋をします。
5. 弱火で60分加熱後、消火。10分減圧。
6. 仕上げに半熟卵と小松菜をのせます。