

豚のやわらか角煮卵添え



ingredients (4人分)

- ・ 豚ばら肉 (ネット入りバラ) 400g
- a {
 - ・ 長ねぎ (青い部分) 1本
 - ・ にんにく, しょうが 各1片分
 - ・ 酒 大さじ1
 - ・ 水 適量 (ひたひたより多め)

<煮汁>

- {
 - ・ だし汁 1カップ
 - ・ しょう油 大さじ2・1/2
 - ・ 砂糖 大さじ2・1/2
 - ・ 酒 大さじ1・1/2
- ・ みりん 大さじ1
- ・ しょう油 大さじ1
- ・ ゆで卵 4個

recipe

1. aの調味料を鍋に入れ、豚ばら肉はかたまりのままやわらかくなるまで茹でる。
2. 肉に竹串がすっと通ったらゆで汁を一度捨て、肉を食べやすい大きさに切り鍋に<煮汁>を足して、落し蓋をして30分煮る。
3. 途中でゆで卵を加え、みりんとしょう油を加えたらさらに5分煮て火を止める。
器に盛り、お好みで練り辛子や白髪ねぎを添えてお召し上がりいただいてもおいしいです。

Yasuyo Kawasaki