



※写真はイメージです。

子どもから大人まで楽しめるメニューー

★豚バラ肉の角煮

子どもから大人まで楽しめるメニューー

★豚バラ肉の角煮

材 料 (4人分)

豚バラ肉(ブロック)… 約500g

卵 …………… 4個

A キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ
(しょうゆ) …………… 大さじ4

マンジョウ
米麹こだわり仕込み本みりん
(本みりん) …………… 大さじ4

砂糖 …………… 大さじ2

水 …………… 2カップ

練り辛子 …………… お好みで

作り方

1. 卵はゆでて殻をむいておく。

2. 鍋に豚バラ肉(ブロック)とたっぷりの水(分量外)を入れて火にかけ、1時間程柔らかくなるまで下ゆでする。

3. 2を流水で洗い、水気をきり食べやすい大きさに切る。

4. 鍋に3、1のゆで卵、Aを入れ中火で20～30分程煮る。

5. 4のゆで卵を半分に切り、4の豚バラ肉(ブロック)と一緒に器に盛り付け、お好みで練り辛子をつけていただく。