



※写真はイメージです。

カラメルがおいしさの決め手！

豚丼

材 料 (2人分)

ご飯	2杯分	
豚肉ロース	約150g	
A	砂糖	大さじ2
	水	小さじ2
湯	35ml	
B	しょうゆ	大さじ3
	砂糖	大さじ2
	酒	大さじ2
こしょう	適宜	
白ねぎ	30g	
サラダ油	適宜	

作り方

1. 白ねぎは、繊維に沿って縦に中央まで切り込みを入れ、中の芯ははずし、細かな千切りにする。
2. 1を氷水に入れてしばらく置き、しゃきっとしたら水を切って白髪ねぎを作る。
3. 小鍋にAを入れ、薄茶色になるまで加熱して熱湯を加え、カラメルを作る。
4. 3にBを加え、とろみが出るまで煮詰めてたれを作る。
5. フライパンにサラダ油を熱して豚肉ロースを焼き、4を加えてきつと焼き絡める。
6. 丼にご飯を盛り、上に5を盛りつけ、フライパンに残ったたれをかける。
7. お好みでこしょうをふり、2を盛りつける。