



※画像はイメージです。

ビールとサラダに合う 生姜が香る塩豚

材 料 (2人分)

豚肩ロース	300g
生姜(千切り)	一片
料理酒	50cc
水	50cc
砂糖	小さじ1+1/2
市販 天塩	小さじ1+1/2

作り方

1. 豚肉にフォークで穴を開ける。
2. 鍋に豚肉・砂糖・塩・生姜(スライス)を入れて、擦り込むように揉む。
3. 2に料理酒・水を注いでなじませ、約15分置く。
4. 豚肉を鍋の中で裏返し、アルミホイルで落とし蓋をして、約10分程度、中火で蒸す。
5. 肉の表面が白っぽくなったら、裏返してさらに10分蒸す。煮汁が無くなると焦げるので注意。
6. 竹串をさして、薄いピンクまたは透明の肉汁が出たら、5分ほど蒸らして冷まします。
7. 一口大に切り分けて、煮汁をかけて盛り付けたら出来上がり。