



※写真はイメージです。

焼肉のたれで味付け簡単！

味付け簡単トンポウロウ

材 料 (2人分)

豚バラかたまり肉…… 約300g
 水 …………… 2と1/2カップ
 酒 …………… 大さじ2
 焼肉のたれ(中辛) …… 大さじ4
 みりん …………… 小さじ1
 春キャベツ …………… 4枚
 ピーマン …………… 1個
 ごま油 …………… 小さじ1/2

作り方

1. 豚バラかたまり肉は1cm厚さに切る。キャベツは4cm角の色紙切り、ピーマンは小さめの乱切りにする。
2. 鍋に1の豚肉、酒、水を入れて火にかけ、弱火で肉が柔らかくなるまで煮込む。
3. 豚肉が柔らかくなったら、焼肉のたれ(中辛)、みりんを加えて、煮汁がひたひたになるまで煮詰める。
4. 1のキャベツとピーマンはごま油をふって電子レンジで加熱する。
5. 4を皿に盛り付け、上に3をのせる。