

豚のやわらか角煮



ingredients (4人分)

豚バラブロック	400g	酒(したごしらえ用)	大さじ1
煮汁	・ だし汁	1カップ	
	・ 醤油	大さじ3	
	・ 砂糖	大さじ2	
	・ みりん	大さじ2	
	・ 酒	大さじ2	
	・ 八角	1個	
生姜	1片	長ねぎ(青い部分)	1本
白髪ねぎ	適量	ねり辛子	適量

recipe

1. バラ肉に酒をまぶしてしばらくおき、かたまりのまま竹串がすっと通るまで水からゆでる。(このとき長ねぎの青い部分、生姜も加えて煮る。)
2. 冷めるまで室温におき、食べやすい大きさに切って、落とし蓋をして煮汁で30分~35分くらい煮る。
3. 器に盛り、ねり辛子と白髪ねぎを添える。

Yasuyo Kawasaki