

十和田バラ焼き丼

青森県のB級グルメです。
青森産のりんごを使うとさらに本格的です。

【材 料】(4~5人分)

米	2合
油	適量
豚バラ肉	150g
玉葱	1個

タレ

玉葱	1/6個	しょうゆ	大さじ2
りんご	大さじ2	みりん	小さじ1
しょうが	ひとかけ	砂糖	小さじ1
にんにく	ひとかけ	ごま油	適量
コチジャン	少々		

- ① ご飯を炊く。
- ② すりおろした野菜とりんご、調味料を煮立ててタレを作る。
- ③ 具に使う玉葱はスライスしてフライパンでじっくり炒めて取り出しておく。
- ④ 油をひき、豚肉を炒める。③の玉葱を戻し、タレを加えて仕上げる。
- ⑤ 炊きあがったご飯に具をのせて完成！

