

大根と豚肉のうま煮

【材 料】(4~5人分)

豚もも肉	150g
日本酒	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1/2
油	適量
大根	400g (10センチ)
長ネギ	1/2本
ゆでたまご	人数分
しょうが	ひとかけ
出し汁	130cc
しょうゆ	大さじ2.5
砂糖	小さじ2
日本酒	小さじ1

- ① 材料を切る。
豚肉(ぶつ切り) 長ネギ(3cmくらいのぶつ切り)
大根(輪切りにして十字に切り込み)
しょうが(スライス)
- ② 分量外の米のとぎ汁(または米を入れた水)で
大根をやわらかくなるまで煮る。(15~20分)
- ③ 豚肉は日本酒・しょうゆで下味をつけ、油で炒める。
- ④ 出し汁、調味料、大根、長ネギ、ゆで卵、しょうがを加えて落とし蓋をしてコトコト煮込む。
- ⑤ 大根に味がしみたら完成。
一晩おいておくとより味がしみておいしくなります。

