

大根と豚肉のうま煮 (小学生4人分)

【材 料】

豚バラブロック	180g
*日本酒	大さじ1
*しょうゆ	小さじ1
油	適量
大根	10cm(400g)
長ねぎ	1/2本
ゆでたまご	4個
しょうが	1かけ
出し汁	150ml
しょうゆ	大さじ2と1/2
砂糖	小さじ2
日本酒	小さじ1

<準備>

- ・出し汁をとっておく。
- ・ゆでたまごを作つておく。

① 材料を切る。

豚肉(2.5cm角) 長ねぎ(3cmぶつ切り)
大根(2.5cmいちょう切り) 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(20分程度)

③ 豚肉は*に10分程漬けこんでおく。

④ 油を熱した鍋に豚肉を入れ、炒める。

出し汁、調味料、長ねぎ、②の大根、しょうがを
入れて、煮立たせ、落し蓋をして弱火で
コトコト煮込む。(20分程)

⑤ 一度火を止め、ゆでたまごを入れてから冷ます。
食べる前にもう一度に立たせて完成！

※ 一晩おいておくとさらにおいしくなります！

