

コンロ  
タイマー  
機能

お箸で切れる柔らか角煮♥  
豚の角煮



材料  
(2~3人分)

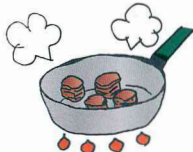
豚バラ肉(塊)…600g  
砂糖…大さじ3  
ショウガ…1かけ  
醤油…大さじ3  
ねぎ(青いところ)…1~2本分  
ねぎ(白髪用)…適量  
酒…100cc  
辛子…適量

\* 事前準備 \*

ねぎはきれいに洗い、ショウガは皮をむいて薄切り、豚バラ肉は大きく切る。  
だいたい7~8cmぐらい。

①.

熱したフライパンにサラダ油を少々ひいて豚バラ肉の全面をこんがり焼く。



②.

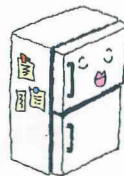
鍋に移す(油は捨てる)。  
酒と水4カップをそいで火にかけ、煮立ったらアクをすくい、ショウガとねぎを加え、蓋をしてコンロタイマーを弱火で1時間半にセットし煮る。



③.

煮終わったら、ショウガとねぎを取り除き、冷まして冷蔵庫に入れて一晩おく。

し〜ん…



④.

翌日、浮いた脂を取り除き、砂糖を加えて火にかけ、煮立ったら蓋をしてコンロタイマーを弱火で30分にセットし煮る。さらに醤油を加えて10分ほど煮る。白髪ねぎや辛子を添えて召し上げ!



\* ポイント \*

取り除いた脂はラード。豚・ショウガ・ねぎの香りがします。  
ぎょうざや炒め物に使えます。♪