

バラ肉のみぞれ煮

【材料：2人分 調理時間約20分】

- ・豚バラ肉（ブロック） 300g
- ・おろし大根（先端部） 150g
- A { 酢 50cc
- 水 50cc
- 砂糖 大1/2
- みりん 大2
- 醤油 大2

【作り方】

- ① バラ肉を3cm角に切り、フライパンで軽く焼き色を付ける
- ② Aを鍋に入れ火にかけ、砂糖が溶けたらバラ肉入れ、落とし蓋をして煮込む
- ③ バラ肉に火が通ったら、大根おろしを入れ軽く煮る

*おろし大根が効いた甘辛味がバラ肉にマッチ。ご飯が何杯でもいただけそうな、ボリューム満点の一品。

