

塩豚丼



作り方

- ・塩漬け豚バラ肉
ブロック：5 cm分
- ・長ネギ：1 / 2 本
- ・ごま：小さじ 1

* 塩漬け豚肉は、豚バラ肉500gに対し大さじ2の塩をすりこんで2日間寝かせたものです。

主材料

- ① 塩豚を2～3 mmの厚さにスライス。長ネギは斜め切りに。
- ② 熱したフライパンに塩豚を並べ、その上にネギをのせる
- ③ 片面が焼けたらざっと混ぜ、全体に火を通す
- ④ ご飯の上に③をのせ、ごまをふっていただく