

切干大根と豚肉の甘辛煮

(材料) 4人分

- 切干大根 60g
- 豚肩ロース肉 200g
- しょうが(薄切り) 1かけ

- こめ油 大さじ1

<A>

- 酒 大さじ2
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 大さじ1と1/2

-
1. 切干大根は水で戻し、水気を絞る。戻し汁は取っておく。
 2. 豚肩ロースは一口大に切り、鍋にこめ油を熱してしょうがを炒め、香りが立ったら豚肉を焼き色がつくまでしっかり焼く。
 3. 余分な脂をキッチンペーパーで拭き取り、戻し汁をひたひたに加える。
 4. 煮立ったら<A>を加え、蓋をして弱火で20分程煮る。
 5. 切干大根を加え、落とし蓋をして、さらに煮汁がほぼなくなるまで煮る。