

## 角煮

### 材料 (2人分)

豚バラ	400g
白ネギ	1本
しょうが	1かけ
酒	50cc
砂糖	小さじ2
しょうゆ	25cc
塩	適量
サラダ油	適量



### 作り方

1. しょうがは、皮付きでスライスする。  
白ねぎは青い部分と白い部分に切り分け、白い部分は5cm長さに切る。
2. 豚バラに塩をこすりつけ、フライパンにサラダ油をしき焼き色をつける。
3. 鍋に水を入れ豚バラ、白ねぎの青い部分、しょうがを加え  
強火で煮て、煮立ったら弱火にして1時間以上煮る。
4. 豚バラを取り出し、2cm幅に切る。
5. 鍋に水を入れ直し豚バラを戻し、酒、砂糖を入れ落し蓋をして、  
10分ほど煮たら、しょうゆ、白ねぎを加えて30分ぐらい弱火で煮る。

✕E・下茹でした煮汁(100ccぐらい)を5に加えてあげるとより濃厚に仕上がります。

所要時間 2時間  
主な調理器具 フライパン、鍋