

飛翔
2月号より

わたしの おすすめ料理



大根と豚バラ肉の煮物



材料 3人分

- 大根 1/2本
- 人参 1/2本
- 豚バラ肉かたまり 200g

- 水 300cc
- 酒 大さじ3
- さとう 大さじ2
- ④しょうゆ 大さじ2
- 根しょうが 1片 (千切りにする)

作り方

- ①大根・人参は皮をむいて、厚さ1.5cmの半月切りにし、下ゆでしておく。
- ②豚バラ肉を1cmくらいの厚さに切る。フライパンに油を敷き、焼き目がつくまで炒める。
- ③②に④と①を入れ、水分がなくなるまで20分程度煮つめる。盛りつけて千切りにした根しょうがを添えたらできあがり。

