

紅茶で作る簡単煮豚

紅茶で作る 簡単煮豚

調理時間
60分以内
(漬け時間を除く)

紅茶を使うことで
しっとりやわらかく、
臭みもない煮豚に仕上がります。



材料

- ・豚ブロック肉
(モモ) …500~600g
- ・紅茶(ティーパック)…2個

<漬けだれ>

- ・酒…大さじ3
- ・しょうゆ…大さじ3
- ・みりん…大さじ3
- ・酢…小さじ1
- ・しょうが(すりおろし)…1片分
- ・にんにく(すりおろし)…1片分

作り方

- ①鍋に豚ブロック肉とかぶるくらいの水、
ティーパックを入れて火にかける。
- ②煮たったら弱火にし、鍋の蓋を少しずらして、40~50分煮る。
- ③<漬けダレ>の材料を合わせ、ひと煮立ちさせる。
保存容器にタレとゆでた肉を入れ、一晚漬け込む。
- ④食べやすい大きさに切って、器に盛る。

レシピは精肉売場にてご用意しております。