

豚バラの黒酢煮

豚バラの黒酢煮

調理時間
60分以内

黒酢効果でさっぱり、
やわらかく仕上がります。



材料

- ・豚バラブロック肉…1本
- ・長ねぎ…2本(斜めに切る)

<調味料>

- ・醤油、酒、黒酢…各100cc
- ・砂糖…80g
- ・にんにく…1かけ(つぶす)

作り方

- ①豚バラ肉を3cm幅に切り、一度下茹でし余分な脂を落とす。
- ②フライパンで下茹でした豚バラ肉の表面を焼く。
- ③鍋に焼いた豚バラ肉と長ねぎ、醤油、酒、黒酢、砂糖、にんにくを加えて火にかける。
- ④沸騰したらアクを取り、火を弱めてフタをして40分ほど煮込む。
- ⑤フタを開けて、水分を飛ばして照りが出たら出来上がり。

レシピは精肉売場にてご用意いたしております。