

一切れでも一味深い

豚バラ肉ぬか味煮



【材料】4〜5人分

豚バラ肉(塊り)	500g
しょう油	75ml
砂糖	大さじ4杯
水	50ml
つけないぬか漬	小さじ2杯
サラダ油	大さじ1杯
ごま油	適宜

【作り方】

作り方

- ① 豚バラ肉を10ミリ幅にスライスする。
- ② フライパンにサラダ油を中火で熱し、豚バラにかかるくき色がつくまで焼く。
- ③ 水、しょう油、砂糖、つけないぬか漬を入れひと煮立ちしたら弱火にし、しばらく煮詰める。
- ④ 煮汁にとろみがついたらごま油をふりかけひと混ぜし、火をとめる。



つけないぬか漬 20g