



豚の角煮山椒風味

材料(5~6人分)

豚バラ肉(塊) ……	500g
米のとぎ汁 ……	鍋1杯分
油 ……	大さじ1
卵(好みで) ……	5~6個
長ネギ(青い部分) ……	1本分
生姜 ……	1かけ(約10g)
水 ……	400ml
しょう油 ……	大さじ5
酒 ……	大さじ4
砂糖 ……	大さじ3
実山椒 ……	大さじ3

作り方

- 1 豚バラ肉の塊はそれを3~4cm幅に切る。
- 2 厚手の鍋に油を敷いて肉の両面を(全面)焼き色がつくまで焼く。
- 3 米のとぎ汁をたっぷり注ぐ。鍋を強火にかけ、ネギと薄切りの生姜を加える。
- 4 沸いてきたら弱火にして、蓋を少しずらした状態で1時間茹でる(冷めるまで放置する)。
- 5 別の鍋に調味料を煮立て、肉を茹で汁からそっと取り出して移す。実山椒を加えて中火で30分煮含める(茹で卵をここで加える)。煮汁が少なくなったら出来上がり(30分煮た後に一度完全に冷まし、それから再度温めて食べると味がさらにしみ込む)。
- 6 盛り付けて実山椒を散らす(山椒の季節であれば山椒の葉もトッピングする)。

料理を彩る

日光産
農畜水産物例

豚肉



卵



ネギ



山椒