



うんぱいろう  
 雲白肉の山椒ニンニクしょう油添え

材料(4~5人分)

- 豚バラ肉ブロック …… 600g
- 塩麴 …… 大さじ3
- 長ネギ(青い部分) …… 1/2本
- 生姜 …… 1かけ

山椒ニンニクソース

- おろしニンニク …… 1/2かけ
- 粉山椒 …… 適量
- しょう油 …… 大さじ3
- ラー油 …… 少々

きゅうり …… 1本

作り方

- 1 豚バラ肉のブロックに塩麴をぬり、ポリ袋に入れて冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 2 肉を室温に戻す。鍋に肉がくぐるくらいの水を入れ、肉と長ネギと生姜を入れて沸騰してから20分ほど中火で茹でる。
- 3 さわれるくらいに冷めたら薄切りにする。
- 4 おろしニンニク、粉山椒、しょう油、ラー油を混ぜて山椒ニンニクしょう油を作る。
- 5 きゅうりを薄切りにして皿に並べ、薄切りにした肉を盛り付ける。

料理を彩る

日光産  
農畜水産物例

