

# ☆大根と豚肉のべっこう煮

(4人分)

豚もも肉スライス	150g	
大根	300g	
生姜	} ひとかけ (少々)	
砂糖 (あればざらめ)		15g (大さじ1+小さじ2)
酒		小さじ2
濃い口しょうゆ		24g (大さじ1+小さじ1)
水		1/2カップ (100ml)



旬の大根を  
おいしく  
食べられますよ。

- ①豚もも肉は、やや大きめの幅に切って、下ゆでする。(アクもとっておく。)
- ②大根は厚めのいちよう切りにし、5分程度下ゆでして、7割ほど火を通しておく。
- ③鍋に、カッコ内の調味料と千切りにした生姜を入れて煮立たせ、①の豚肉と②の大根を入れ、おとしぶたをして、煮る。色よく煮えたら、できあがり。

\*仕上げに分量外で、濃い口しょうゆ小さじ1をまわしいれて少し煮てもよい。(お好みで)