



## 豚バラ大根

材料 (4人分)

豚バラ肉 (かたまり)	400g
大根	500g
しょうが (薄切り)	2枚
和風だし	250ml
A   みりん	大さじ4
黒砂糖*なければ上白糖でも良い	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
しょうゆ (仕上げ用)	大さじ1

作り方

- 1 豚バラ肉は6等分し、厚さを半分に切る。大根は3cm幅に半月切りにし、皮をむいて面取りする。
- 2 深鍋を中火にかけ1分30秒加熱して温める。1の豚バラ肉を入れ、両面を焼いて一旦取り出す。余分な脂をふき取り、1の大根を加えて透き通るまで焼く。
- 3 しょうがと和風だしを加え、2の豚バラ肉を戻し入れ、煮立ったら弱火にして浅鍋でフタをし、5分加熱する。Aを加えて再びフタをし、15分煮、仕上げ用のしょうゆを加えてフタをせずに、さらに5分煮る。フタをして、そのまま余熱で5分おく。

 フタ：浅鍋  
本体：深鍋