

うずらのたまごと豚肉の角煮



材料（4人分）

豚肩ロース	200 g	1～2 cm角切り
★しょうゆ	小さじ2	
★しょうがチューブ	2 cm	
★酒	小さじ2	
油	小さじ1	
うずらのたまご水煮	1 2個	
長ねぎ	5 cm	みじん切り

しょうゆ	小さじ4
みりん	小さじ2
三温糖	小さじ2
酒	小さじ2
水	50 cc

*八角 ひとつかけら～1個
 香りづけになるのでお好みで！
 無くても大丈夫です！

作り方（所要時間 1時間）

豚肉に★の調味料で下味をつけておく

- ① 油で豚肉を炒める
- ② 調味料・水・あれば八角を加え煮る

長ねぎ・うずらのたまごを入れ汁気が無くなるまで煮含める

八角を取り出して出来上がり

※ 豚肉を良く焼き付けておくと
 脂っぽくならず仕上がります。
 甘辛い味がご飯に良く合います

