

梅酒を効かせた豚肉のやわらか煮込み

梅酒を使うことによる効果

フルーティな梅酒と辛い調味料で味にメリハリがつけます。



材料（4人前）

豚肩ロース	...	320g
塩、ブラックペッパー	...	各少々
とうもろこし	...	1本
パプリカ(赤)	...	1個
ズッキーニ	...	1/2本

A	玉ねぎ(すりおろし)	...	1個
	しょうゆ	...	大さじ2
	梅酒	...	50cc
	コチュジャン	...	大さじ2/3
	豆板醤	...	小さじ1

作り方



- ① 豚肩ロースは、食べやすい大きさに切り、塩、ブラックペッパーをふる。とうもろこし、パプリカは食べやすい大きさに切る。ズッキーニは、ストライプに皮を剥き1cm幅に輪切りにする。
- ② 鍋にフタをして中火にかけ、水滴を落とすと玉になってコロコロ転がる状態まで加熱し、豚肩ロースを両面焼いて、とうもろこし、パプリカ、ズッキーニを加えて焼き色をつける。
【A】を入れてフタをして中火にかけ、蒸気が上がり、ペーパーシールがかかれば弱火にして約10分煮る。
- ③ フタを開け少しトロミが出るまで煮詰めて器に盛りつける。