

食材2つだけ!

豚ロース肉

×

ゆで卵



調理時間

60分※

おせちにも、お酒のおつまみにも

あじたまチャーシュー

材料 (作りやすい分量 ※5人分程度)

豚ロースかたまり肉

..... 1本(400g)

ゆで卵 2個

しょうが..... 1片

○しょうゆ.....大さじ4

○酒大さじ3

○砂糖大さじ2

○はちみつ.....大さじ1

1 材料を切る

しょうがは薄切りにする。豚肉はタコ糸を巻き、形を整える。

2 煮る

小さめの鍋に豚肉がひたひたになる程度の水(分量外)と豚肉、しょうがを入れて中火で煮立てる。アクが出てきたら取り除き、○を入れて蓋をし、弱火に変えて40分煮る。殻をむいたゆで卵を入れ、5分煮たら火をとめる。完全に冷めるまでおいて味を染み込ませる。

3 仕上げ

豚肉を取り出し、タコ糸を除いてから好みの厚さに切る。ゆで卵も半分に切る。それぞれ皿に盛り付ける。

※ 冷ます時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索