

さっぱり豚の煮物

酢を入れることで豚肉が柔らかくなります



材料(4人分)

豚バラブロック肉	……	700g-1kg
しょうがの薄切り	……	5枚
醤油	……	100ml
米酢	……	100ml
砂糖	……	大さじ5
白ねぎ	……	2本

作り方

- 1 豚肉は鍋に入るくらいの大きさに切る。白ねぎは5cm長さに切る。
- 2 圧力鍋に豚肉、ねぎ、薄切りのしょうがを入れ、材料がかぶるくらいの水を加える。ふたをセットして高圧で20分加熱する。圧力が抜けるまで放置する。
- 3 煮汁とともに豚肉を取り出し、鍋を一度きれいに洗う。豚肉は3cm厚さに切る。鍋に、茹でた豚肉、醤油、酢、砂糖、豚肉がひたるくらいの煮汁を加え高圧で10分加熱する。
- 4 圧力が抜けたら、蓋をあけ煮汁が少なくなるまで煮詰める。