

冬瓜と豚肉の煮もの

はちみつを甘みに使うことで、まろやかな味になります



材料(4人分)

豚肉(細切れ)	……	200g
冬瓜	……	700g
ごま油	……	大さじ1
だし	……	400ml
はちみつ	……	大さじ2
しょうゆ	……	大さじ2
酒	……	大さじ1
塩	……	小さじ1/4

作り方

- 1 冬瓜は、皮をむき一口大に切る。
- 2 鍋にごま油を熱し、豚肉を炒める。
- 3 豚肉に美味しそうな焼き色がついたら、とうがんとをさっと炒めて、だしを加える。
- 4 沸騰したら、はちみつとしょうゆを加えて中火で煮る。
- 5 煮汁が少なくなり、冬瓜が柔らかく煮えたら、酒と塩を加えて煮立ちさせる。