

かんたん煮豚

炊飯器に入れるだけで、おもてなし料理のできあがり



材料(4人分)

豚肩ロースかたまり	……	350g
みりん	……	50ml
酒	……	50ml
しょうゆ	……	50ml
砂糖	……	25g
しょうがの薄切り	……	3枚
ねぎ	……	2本

作り方

- 1 しょうがは皮を剥き薄切りにする。
- 2 ねぎは炊飯器に入るくらいの長さに切る。
- 3 炊飯器に、みりん、酒、しょうゆ、砂糖を入れてよく混ぜる。
- 4 **3** に豚肉を入れ、周囲にしょうが、ねぎを入れる。
- 5 普通モードで炊く。
- 6 **4** に **5** 炊きあがったら、冷めるまで汁につけておく。
- 7 食べやすい厚さに切る。