



ひと鍋でおつまみ焼き豚と煮卵ができます。

Okazu recipe 01

お父さんに作ってほしい 煮卵と焼き豚

MID	WARM
10min	40min

材料

豚ロース(もしくは豚肩ロース)塊肉…500g
 ゆで卵 …………… 3個
 ニンニク …………… 1片
 長ネギ(青い部分) …………… 1本分
 サラダ油 …………… 小さじ1

A { 酒 …………… 1/2カップ
 水 …………… 1カップ
 醤油 …………… 大さじ3
 オイスターソース …………… 大さじ1
 砂糖 …………… 大さじ1.5

作り方

1. グリルパンにサラダ油とつぶしたニンニクと長ネギ(青い部分)を入れ火にかける。
2. 豚ロース塊肉をブロックのまま1に加え、全ての表面に香ばしく焼き色を付ける。余分な脂をキッチンペーパーでふく。
3. Aを全て2の鍋に入れる。
4. アルミホイルをかぶせて、蓋をして【MID10分】【WARM40分】加熱する。

ひと鍋でできて、おつまみにぴったり!

