

新じゃがと豚の照り煮

材料 (4人分)

新じゃが 500g

豚肩ロース肉 (トンカツ用) 250g

しょうが 10g スナップエンドウ 30g

サラダ油(炒め用)大さじ1 だし汁カップ2

(A) 砂糖大さじ1と1/2 (A) みりん大さじ1

(A) しょうゆ大さじ1と1/2



作り方

1



新じゃがはたわしできれいに洗い、芽があれば取り除く。水けをふき取り、大きい物は半分に切る。

2



しょうがは皮付きのまま薄切り。豚肉は大きめの一口大に切る。

3



鍋にサラダ油の半量 (大さじ 1/2) を入れて中火にかけ、油が温まったら新じゃがを入れて2分ほど炒め取り出しておく。

4



空いた鍋に残りのサラダ油 (大さじ 1/2) を足し、豚肉としょうがを入れて中火で肉の色が変わるまで炒める。

5



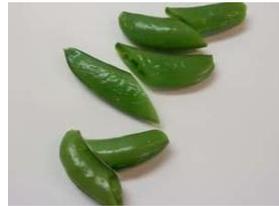
だし汁と (A) を加えて火を強火に変え、沸騰したらアクを取り除く。

6



火を中火に変えて、新じゃがを加える。落としぶたをしてその上から鍋のフタをして15分ほど煮る。

7



スナップエンドウの筋を取り、熱湯で1~2分茹でてななめ半分に切る。

8



竹串で新じゃがを刺してみてすっと通ったら、落としぶたを取り、火を強火に変えて煮汁がほとんど無くなるまで煮詰めて火を止める。

9



器に盛りつけ、スナップエンドウを添える。