

コクうま角煮

材料（2人分）：

豚バラブロック肉（一口大に切る） 300g

サラダ油 小さじ1

【A】水 150ml

【A】オイスターソース 大さじ1と1/2

【A】しょうゆ 大さじ1/2

【A】砂糖 大さじ1/2



作り方：

① フライパンにサラダ油を引き、豚バラブロック肉を入れて中火で焼き目がつくまで加熱する。



② ①の余分な油を拭きとり、【A】を入れて煮詰めたら、完成！オイスターソース入れたら別格だった



オイスターソースを入れるだけで、短時間でもコクと深みが一気に出ます。

豚バラ肉は表面をこんがり焼くことで香ばしさがアップ。そこにオイスターソースのうまみが絡んで、煮込み時間が短いのに濃厚リッチな角煮に仕上がります。

味は甘辛ベースですが、あと引くコクがあってご飯との相性がかなり抜群。

時間をかけずに満足感あるおかずを作りたい日におすすめです！