

豚バラと山口大根揚げあられ煮

レシピ提供／上松屋 橋本 光央



材料

山口大根

豚バラ肉

調味料

濃口醤油

赤酒

砂糖

かつおだし

水溶き片栗粉

作り方

- 1.山口大根は皮をむき、芯をくり抜いて油で揚げる。くり抜いた芯は大きめのあられに切り、それも揚げる。
- 2.また別に山口大根を少しおろしにする。
- 3.豚バラ肉は適当な形に切り、油で表面を炒めてやわらかく蒸す。
- 4.柔らかくなったら調味料で味付け。
5. 1の山口大根を器にして中に4の材料を詰めて蒸し器で温める。
6. 4で味付けした汁にあられにした大根、おろしを混ぜる。
- 7.水溶き片栗粉でとろみをつけ、5にかけて出す。