



蒸し豚の角煮南蛮

材料

豚バラブロック 280 g
 片栗粉 5 g
 サラダ油 10 g
 南蛮酢たれ 100 g
 万能ねぎ 少々

作り方

- ①豚バラブロックは5 mm角に切って片栗粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を入れ熱し、1の表面を焼き付ける。
- ③2を蒸し器に入れ、60分程蒸し上げる。
- ④3の表面をフォーク等で穴をあけておく。
- ⑤鍋に南蛮酢たれを入れ熱し、蒸した豚バラブロックを加え10分程煮絡める。
- ⑥5を冷まして、器に盛り付け、万能葱を散らして完成。

調理時間

75
分

分量

1
人分

製品番号・製品名



季節

春・夏・秋・冬

商品部類

南蛮・甘酢たれ