

レシピ: ゆで豚の春玉ねぎソース

ジャンル

肉類 中



ゆで豚の春玉ねぎソース

材料

豚肩ロース 800 g
塩 16 g
砂糖 16 g
酒 80 g
新玉ねぎ 240 g
万能ねぎ 16 g
宝印甘辛ソース 200 g

作り方

- ①豚肩ロースに食塩、砂糖をよくもみ込み、2時間程置き、水分を出す。
- ②玉葱は斜めスライスにカットする。万能葱は小口切りにする。
- ③オーブンシートを敷いたホテルパンに豚肩ロースを入れ、酒をふりかけ、スチコンをスチーム・100℃・120分間に設定し加熱する。
- ④1を薄切りにし、玉葱をのせ甘辛ソースをかけ、万能葱を添えて完成。

調理時間

135分

分量

8人分

製品番号・製品名



季節

春

商品部類

和風たれ

35171 04293 35171 宝印甘辛ソース
33437 甘辛ソース (細口ノズル)