

豚の角煮中華風



調理時間 約35分
カロリー 796kcal

材料 (4人分)

豚バラ肉(塊)	600g
白ネギ	1本
生姜	2片
八角	1個
(A)	
砂糖	大さじ3
酒	大さじ4
醤油	大さじ3
みりん	大さじ4
ゆで卵	4個

作り方

- 1 豚バラ肉を8等分に切る。白ネギは長さ4cmに切り、生姜は皮をつけたまま輪切りにする。
- 2 ココットダッチオーブンに(1)と八角を入れ、よく混ぜ合わせたAを加え、蓋をしてグリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
- 4 消火後、そのままグリルの中で10分余熱し、ゆで卵を加えてタレとからめる。

八角をきかせた本格的な角煮を手軽に作ってみましょう。