

使用した商品



商品詳細を見る

わさびごまを使ったレシピ



材料 2人分



豚バラ肉(塊)	500g
長ねぎ(青い部分)	1本分
しょうが(すりおろし、薄切り)	各1片
植物油	小さじ1
水	500ml
酒	50ml
塩麴	大さじ5
ゆで卵	2個
ほうれん草	1/2束
わさびごま	小さじ2

作り方

- 1 豚肉を大きめの角切りにする。しょうが1片をすりおろし、もう1片は薄切りにする。ほうれん草はゆでて、3cmに切る。
- 2 豚肉、塩麴(大さじ3)、すりおろししょうがを袋に入れよくもみこみ、30分ほど冷蔵庫でねかせ。
- 3 フライパンに油を熱し、豚肉の表面に焼き色をつける。
- 4 鍋に③、水、酒、薄切りしょうが、長ねぎを入れて沸騰させ、塩麴(大さじ2)、ゆで卵を加えて1時間ほど弱火で煮る。
- 5 器に④の豚肉とゆで卵を盛り、ほうれん草を添え、わさびごまをかける。