

## 豚ばら肉とジャガイモの辛煮込み

### ～材料（4人分）～

豚ばらブロック…500g

ジャガイモ（下ゆでしたもの）…2個

トマト（さいの目に切ったもの）…中1個

さんしょう…適宜

A

ニンニク（みじん切り）…小さじ1/2

ショウガ（みじん切り）…小さじ1/2

豆板醤（とうばんじゃん）、

豆鼓醤（とうちじゃん）、

サラダ油…各小さじ1

B

水…2カップ

しょうゆ、酒、みりん、

砂糖…各大さじ2

ネギ（青い部分）…1本分

ショウガの皮…少々



### ～作り方～

- (1) フライパンで豚ばら肉を脂身の面から焼き始め、順に全面を焼き上げる。
- (2) 大きめの鍋に(1)、ひたひたの水（材料外）、ネギの青い部分1本分、ショウガの皮（分量外）を入れ中火で2時間ゆで、ゆで上がった豚ばら肉を冷ましてから角切りにする。
- (3) 鍋にAとトマトを弱火で2～3分炒めてからBと豚ばら肉、ジャガイモを入れ中火で15分煮る。
- (4) (3)を器に盛り付けさんしょうを散らして出来上がり。