

しみしみコク旨♪

豚バラ大根の オイスター煮

50分

1人分あたり

516
kcal

DELISH
KITCHEN

しみしみコク旨♪ 豚バラ大根の オイスター煮

50分

1人分あたり
516
kcal



材料 (3人分)

豚バラブロック肉	250g
大根	1/3本(400g)
ごま油	大さじ1
ゆで卵	3個
細ねぎ(刻み)	適量

☆調味料

酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
オイスターソース	大さじ2
水	400cc
しょうが	1かけ

- 1 豚肉は2cm幅に切って半分に切る。大根は2cm幅に切って4等分に切る。しょうがは4等分に切る。
- 2 鍋にごま油を入れて熱し、豚肉、大根を入れて肉の色が変わるまで中火で炒める。
- 3 ☆を加えて軽く混ぜ、アクを取り、煮立ったらふたをして弱火で20分煮る。
- 4 ふたを取り、水分を飛ばしながら中火で5~10分ほど煮る。ゆで卵を加えてさらに5分ほど煮る。
- 5 器に盛り、細ねぎをちらす。