

ぶた肉と大根の煮物

にんにく、とうがらし、ごま油を使った、韓国風の煮物です。和風の味とひと味違った香辛料のきいた献立です。とうがらしの量は加減して下さい。



材 料	分量4人分 g
ぶた肉	120
だいこん	400
いりごま	大さじ1弱
こいくちしょうゆ	大さじ1強
さとう	大さじ1強
ねぎ	15
にんにく	1片
粉とうがらし	小さじ1弱
こしょう	少々
ごま油	小さじ1
酒	小さじ1
土しょうが	2

作り方

1. だいこんは厚めのいちょう切りにし、さつとゆでる。
ねぎは小口切りにする。
2. にんにく、土しょうがは皮をむいてすりおろす。
3. 油を熱し、にんにく、しょうがを炒め、ぶた肉を加えて炒める。大根を加えて煮、調味料(しょうゆ、さとう、酒)とひたひた量の水を加えて煮る。大根がやわらかくなり、煮汁が少なくなったら、ねぎ、ごま、とうがらし、こしょう、ごま油を加え、からりと仕上げる。