

# らっきょう酢使用『豚肉とごぼうの酢っ끼り煮』

## 材料(2人分)

豚バラブロック	200g
ごぼう	1/2本
<A>	
水	160cc
しょう油	大さじ1
らっきょう酢	大さじ2

## 作り方

- ① 豚バラ肉は1~2cm厚に切り、下ゆでして余分な脂を落とす。  
ごぼうは乱切りにする。
- ② 鍋に①を入れ、<A>を合わせた物を加えて火にかける。
- ③ 煮立ったらアクをとり、落とし蓋をして、煮汁がなくなるまで煮る。

\* お好みで、茹で卵や人参を加えたり、青みを添えてアレンジを！