

すき焼きのたれ『里芋と豚肉の照り焼煮』

材料（4人分）

豚肩ロース薄切り肉	400g
里芋	400g（正味330g）
こんにゃく	2枚（460g）
長ねぎ	1本（150g）
酒	大さじ4
すき焼きのたれ	大さじ6
油	



*写真はイメージです。

作り方

- ① こんにゃくは両面に斜めに細かく切れ目を入れ、一口大の角切りにする。かぶるくらいの水を加えて火にかけ、煮立ってから4～5分沸騰させながら茹で、ザルに上げて湯を切る。
- ② 豚肉は一口大に切る。里芋は皮をむき、大きい物は半分に切って一口大にする。長ネギは2cm長さのぶつぎりにする。
- ③ 鍋に油を大さじ1を熱して、豚肉を炒め色が変わったら、こんにゃくを加え、しっかり炒める。長ねぎを鶏を加えてこんがり炒め、酒、かぶるくらい湯を加え、蓋をして15分煮る。
- ④ 里芋を加え、更に7～8分煮る。すき焼きのたれを加えてさらに10分煮る。煮汁がほとんどなくなるまで煮詰めて出来上がり！