

# 『豚ばら肉のすっぱ煮』

## 材料(4人分)

豚ばら肉塊	500	g
生姜	15	g
にんにく	1	片
茹で卵	4	個
いんげん	適量	
調味料		
・ 酢	1 / 2	カップ 弱
・ しょう油	1 / 2	カップ
・ 本みりん	3 / 4	カップ
・ 水	1	カップ



## 作り方

- ① 豚肉は2cm幅に切る。生姜とにんにくは薄切りにする。
- ② 鍋に調味料と生姜とにんにくを入れ煮立たせる。
- ③ 煮立ったら、豚肉と皮をむいた茹で卵を入れて、蓋をして30~40分弱火で煮る。
- ④ 豚肉が柔らかくなったら、いんげんを入れて、サツと煮て出来上がり！