

レシピ紹介

ハニーローザ角煮

調理時間：30分

分量：2～3人分

対象食材：ハニーローザ

材料・分量

豚バラブロック 400～500g

ハニーローザのコンフィチュール 大さじ2～3

醤油 大さじ3

酒 大さじ3

水 100ml

しょうが 1かけ

にんにく 1かけ

長ねぎの青い部分 あれば

黒こしょう 少々

point

ご飯にも、お酒にもバッチリ合います！

作り方

- ① 炊飯器に豚肉（ブロックのまま）、醤油、酒、水、しょうが、にんにくを入れる。
- ② ハニーローザのコンフィチュール大さじ2を加える。
- ③ 普通に炊飯する。
- ④ 炊き上がったら味を見て、もっと甘酸っぱくしたければコンフィチュールを追加で大さじ1加える。
- ⑤ 可能なら最後に煮汁と肉をフライパンに移して、少し煮詰める。