



## 簡単クッキング♪

### 炊飯器で簡単!豚の角煮



#### 材料

豚バラブロック・800g  
長ネギの青い部分 適量  
水 ……………200cc  
めんつゆ(2倍濃縮)  
……………200cc  
しょうがチューブ …適量  
にんにくチューブ…適量

#### 作り方

- ①炊飯器に4~5cmに切った豚バラと、適当に切った長ネギの青い部分を入れます。
- ②水、めんつゆ、しょうが、にんにくを入れ、炊飯器のスイッチオン!(普通炊き)
- ③炊きあがったら、煮汁が全体に行きわたるように中身をよく混ぜ2~3時間保温して完成です。

時間のかかる豚の角煮も炊飯器で作ると早くて簡単♪ホロホロになったお肉は最高!余った煮汁でチャーハンを作ってもおいしいですよ♪