

釧路市ふるさと納税
×
笠原 将弘 シェフ

特別コラボ レシピ5

「阿寒ポーク バラスライス」を使った / 豚すき



材料(2人分) 20分

豚バラスライス	300g	水	50cc
九条ねぎ	2本	みりん	100cc
白菜	2枚	酒	50cc
焼豆腐	1丁	しょうゆ	50cc
卵	2コ		
砂糖	大さじ1		

作り方

- 九条ねぎはななめ薄切り、白菜は茎は5cm長さ拍子木切り、葉はざく切りにする。豆腐は食べやすい大きさに切る(a)。豚肉は10cm長さに切る。
- フライパンを中火にかけ豚肉を炒め、火が通ったら砂糖をふりかけ炒め合わせる(b)。
- Aを注ぎ一煮立ちさせ白菜、豆腐を加えて弱火にして10分ほど煮る(c)。
- 九条ねぎを加えてさっと煮て、溶き卵をそえて食べる(d)。

レシピで使用した

釧路市の返礼品はこちら!

阿寒ポーク バラスライス

北海道釧路の湿原に隣接する広大な大地で育った肉質が良い阿寒ポーク。小分けの真空冷凍なのでとても使いやすくなっています。



ふるさとチョイス
はこちら!



楽天ふるさと納税
はこちら!

