

QUEEN'S RECIPE from Instagram



梅ネードでさっぱり食べられる！
豚バラ大根レシピ！

梅香る、さっぱり豚バラ大根

材料（4人分）

豚バラ薄切り肉 ……400g	「梅ネードの素 ……50ml
大根 ……800g(1/2本)	A しょうゆ ……50ml
水 ……500ml	「砂糖 ……大さじ1
長ネギ ……1/2本	
木の芽 ……お好みで	

作り方（調理時間：約40分）

- 1 大根は皮をむいて乱切りにし、下茹でする。
- 2 豚バラ薄切り肉は食べやすい大きさにカットし、長ネギは白髪ねぎにする。
- 3 鍋に下茹でした大根、豚バラ薄切り肉を入れ、水を入れて火にかける。
- 4 沸騰してアクが出てきたらアクを取り、【A】を加えて弱火～中火で15分程コトコト煮込む。
- 5 器に盛り付け、白髪ねぎ、お好みで木の芽を乗せる。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
梅ネードの素