

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- 豚バラ肉：500g（一口大に切る）
- 大根：1本（輪切り）
- ショウガ：1片（スライス）
- しょうゆ：大さじ3
- みりん：大さじ2
- 酒：大さじ2
- 水：適量

## 作り方

1. 全ての材料を土壺に入れます。
2. 弱火でゆっくりと煮込みます。約2時間後、肉が柔らかくなるまで続けます。
3. 煮込んだ後、火から下ろし10分間そのままにしておくと、さらに味が染み込みます。
4. 熱々を提供します。