

豚骨煮



材
料

豚骨……………500g
生姜……………適宜
ゴボウ……………1/2本
芋焼酎……………カップ1
水……………約カップ5
黒砂糖……………大さじ1
黒酒……………カップ1/2
すり麦味噌……………100g
醤油……………少々

- 作
り
方
- ①豚骨は洗って50g程度に切り分ける。
 - ②ゴボウは洗って皮をこそぎ、6cm長さの斜め切りにする。
 - ③フライパン又は直火で、豚骨の表面を軽くこげ目がつく程度に焼く。
 - ④鍋に③の豚骨を入れ、焼酎と水をそれぞれ1カップずつ注ぎ、沸騰したら10分ほど煮る。
 - ⑤④にカップ4の水を注ぎ、丁寧にアクを取りながら1時間ほど煮る。
 - ⑥⑤にゴボウを入れて、さらに1時間ほど煮る。
 - ⑦⑥に薄切りの生姜と黒酒を入れ、味噌を溶き入れて30分ほど煮る。
 - ⑧薄口醤油と水で味を調べ、柔らかくなるまで煮込む。

※途中で差し水をしながら煮込むのがコツ。