

## 焼豚

材料) 作りやすい分量

豚ばら肉ブロック 350gほど

塩 小さじ1

青ネギ 2本20gほど

生姜の皮 10g

水 適量

日本酒 1/2カップ

茹で汁 200cc

濃口醤油 100cc

からし 適量



作り方)

1. 豚肉の表面に塩をまぶし、室温に置く。夏場だと2時間、冬場だと3時間ほどかけて塩を馴染ませる。
2. フライパンに1を置き、全面こんがり焼き、深めの鍋に入れる。日本酒、かぶる程度の水を張り、青ネギの根っこ、生姜の皮を入れて火にかけて、沸騰したらアクを引き、火を弱めて柔らかくなるまで1時間30ほど煮る。途中、水を足して常にかぶる程度の水位をキープする。柔らかくなったらそのまま冷まし、冷蔵庫で冷やす。
3. 油の塊が出来たら、お玉などで取り除く。ジップ付きの袋やポリ袋などに豚肉を入れ、茹で汁2、濃口醤油1の割合で豚肉がかぶる程度のタレを注ぎ、豚肉を漬け込んで半日ほど置く。
4. 豚肉を取り出し、好みの厚さにスライスする。お皿に並べ、青ネギを小口切りにしたものを添え、3のタレをかけ、からしを添える。

## ラーメン

材料)

茹で汁300cc

A=濃口醤油大さじ 2、塩小さじ1/2

乾麺70g

焼豚適量

小口ネギ適量

一味適量

作り方)

1. たっぷりの熱湯で麺を茹でる。
2. 鍋に茹で汁、Aを入れて火にかける。
3. 1の湯をしっかりと切り、お椀に盛り付ける。
4. 2が沸騰したらたっぷりと注ぎ、焼豚、小口ネギを飾り、一味を振る。