

かごしまの「食」×服部学園
日本料理
かごしま黒豚の角煮丼



【材料】(4人前)

かごしま黒豚バラ肉	600g
鹿児島県産スナップエンドウ	8本
なす	2本
新ごぼう	1本
ご飯	適量
長ねぎ	1本
鹿児島県産きんかん	2個

＜角煮のたき地＞

黒豚バラ肉のゆで汁

1ℓ

本だし

4g

醤油

200ml

みりん

100ml

砂糖

60g

＜なす・新ごぼう漬け地＞

角煮のたき地

300ml

辛子

5g

水溶き片栗粉

適量

ご飯

お好みの量

【作り方】

- ① 豚肉は柔らかくなるまで茹でる。(2時間くらい)
- ② ①の茹で汁にAを加え、角煮のたき地を作る。
- ③ ②の角煮のたき地を鍋に取り、辛子を溶き、一口大に切り素揚げしたなすと新ごぼうを漬ける。
- ④ 角煮のたき地の残りで、①で茹でた豚バラ肉を10分ほどたく。
- ⑤ 別の鍋に④の煮汁を150mlほど取り、水溶き片栗粉でとろみをつけ餡をひく。
- ⑥ スナップエンドウを湯がいて冷水にとる。水気を取り、一口大に切る。
- ⑦ 長ねぎは白髪ねぎにし、きんかんは皮を千切りにし白髪ねぎと混ぜておく。
- ⑧ 丼にご飯をいれ、食べやすい厚さに切った豚バラ肉をご飯の上に盛り付け、⑤の餡をかけ、新ごぼう、なす、スナップエンドウ、白髪ねぎを飾る。