今月のレシピ ― Recipe of the month ―

簡単味しみ！豚細切れ肉の角煮風

●材料（２人分）

豚肉（きなこ豚細切れ） 300g
塩・こしょう 少々
片栗粉 小さじ2
サラダ油 適量
A｜醤油・酒 各大さじ2
　｜砂糖 大さじ1.5
　｜しょうがすりおろし 小さじ2
　｜水 200ml
ゆで卵 1個　　ゆでたチンゲン菜 適量

●作り方

❶豚肉に塩・こしょう、片栗粉を振って10等分に分け、一口大に握って丸める。
❷鍋にサラダ油を入れ、❶を中火で焼く。
❸全体にしっかり焼き色がついたらAを加え、ふたをして弱火で10分煮込む。ゆで卵を加えて2分煮る。
❹器に盛りつけ、ゆでたチンゲン菜を添える。

＼おいしくなるコツ／
豚肉を一口大にするときは、先に小さい肉を集めて握った後、大きい肉で包むように巻くときれいに丸めることができます。

ふるさと納税推進事業者

株式会社はざま牧場　野々美谷町1936-1

ストレスの少ない衛生的な環境で、愛情を込めて大切に育てたきなこ豚は、安全・安心の基準をクリアした「宮崎ブランドポーク」にも認定されています。栄養価の高いきな粉を加えた飼料で育てたきなこ豚の特徴は、肉質の柔らかさときな粉に含まれる植物性脂の甘み。柔らかな食感と口に入れた瞬間に広がるまろやかさをぜひ堪能ください。

広告

編集・発行／都城市総合政策部秘書広報課　〒885-8555 宮崎県都城市姫城町6-21
TEL 0986-23-3174(直通)　TEL 0986-23-2111(代表)　FAX0986-23-9824
ホームページ https://www.city.miyakonojo.miyazaki.jp/　印刷／㈱都城印刷

UD FONT by MORISAWA