

# ジオトレイン企画

# 作品レシピ

## 「箱根山麓豚の角煮丼」

考案者 小林 恵愛



使用している伊豆の食材

箱根山麓豚

米

【材料】	箱根山麓豚 500g	サラダ油 大さじ1
	水 400g	赤パプリカ 1個
	酒 200cc	黄パプリカ 1個
	醤油 100cc	千切青菜 2束
	しょうが 1かけ	ごま油 大さじ1
	みりん 50cc	醤油 大さじ1
	砂糖 大さじ3	米 1合
	ねぎ 1本	

### 【作り方】

- <角煮> ① サラダ油を熱したフライパンに豚肉を入れ、焼き色をつける。  
② 鍋に水、酒、豚肉、ねぎの緑色の部分としょうが(2〜3mmにスライス)を入れて煮る。  
③ 10分程沸騰した状態で煮こみ、火を止めて冷まして油を取り除く。  
④ 再び火にかけて醤油、みりん、砂糖を入れて煮こむ。  
⑤ 沸騰するまでは強火、沸騰後は弱〜中火で水分が半分減るまで煮こむ。
- <炒め物> ① フライパンにごま油を熱して千切青菜とパプリカを炒める。  
② 火が通ったら火を止め、醤油を加えて混ぜる。

炊いたご飯の上に角煮と炒め物を乗せ、その上に白髪ねぎを乗せて完成。