



Miccoさん投稿

## ほっこり美味しい豚バラ大根



### 材料・分量

1 豚バラ肉	200g
2 大根	1/2 本
3 水	400cc
4 酒	100cc
5 醤油	大さじ4
6 砂糖	大さじ1
7 万能ねぎ (小口切り)	適宜

大根の下茹でもなく、超時短！これからの季節、大根を美味しく食べるのにはもってこいのレシピです。

準備時間 **10** 分 + 調理時間 **20** 分

総調理時間 **30** 分

ジャンル **和風** | **2** 人分

### 調理手順

使用ボタン



- 1 大根は皮を剥き、1~2cm幅の半月切りに。真ん中に厚さの1/3くらいまで隠し包丁を入れる。豚バラ肉は一口大に。
- 2 豚バラ肉に焼き色がつくくらいまで焼く。
- 3 2の豚バラ肉に、調味料と大根を加え、「圧力調理」20分。できあがり♪ お好みで、小口切りにした万能ねぎを散らして召し上がれ♪♪

炒める

圧力調理