



Recipe

31日発酵レシピ

豚肉の 中華蒸し

Ingredients 材料 / 4人分

豚バラ肉 500g

(A)

豆豉 20g

八角 1/2個

味噌 大さじ1

酒（紹興酒） 大さじ1

醤油麴 小さじ2

Directions 作り方

- ・豆豉を粗く刻んでおく。
- ① 豚肉とAをポリ袋などに入れて冷蔵庫で2～3日漬けておく。
- ② ①を漬けだれごと耐熱皿に乗せて、蒸し器で30分蒸す。
- ③ 食べやすい大きさに切って盛り付ける。

最後に、豆苗、小松菜、青梗菜、菜の花などを加えて一緒に蒸して盛り付けても綺麗です。