# 豚の角煮中華風



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 約35分 |
| カロリー | 796kcal |

| 材料 | (4人分) |
|---|---|
| 豚バラ肉(塊) | 600g |
| 白ネギ | 1本 |
| 生姜 | 2片 |
| 八角 | 1個 |
| (A) | |
| 砂糖 | 大さじ3 |
| 酒 | 大さじ4 |
| 醤油 | 大さじ3 |
| みりん | 大さじ4 |
| ゆで卵 | 4個 |

## 作り方

1. 豚バラ肉を8等分に切る。白ネギは長さ4cmに切り、生姜は皮をつけたまま輪切りにする。
2. ココットダッチオーブンに(1)と八角を入れ、よく混ぜ合わせたAを加え、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
4. 消火後、そのままグリルの中で10分余熱し、ゆで卵を加えてタレとからめる。

八角をきかせた本格的な角煮を手軽に作ってみましょう。