チャーシューではない煮豚

豚肉を食べるのに「ロース生姜焼き」一辺倒なんてのも飽きてきますよね。また人によってはフライパンにひく油が気になる方も多いはず。こんな時には、チャーシューではない煮豚なんかは如何でしょうか？　先に下味さえつけておけば、あっという間に完成です。なんせ軟らかくなるまで煮込むなんてしませんから、火があらかた通りさえすればいいんです。

豚肉を左の写真のように、タッパに人参・玉ねぎ・ニンニク・生姜などの香味野菜と醤油をそばつゆ・日本酒で適当に薄めたものに、一晩くらい漬け込んでおきます。これをそのままフライパンに放り込んで火にかけるだけなんです。

肉は、少し厚め（５㎜程度）の肩ロース肉です。これをチューブのホースラディッシュを添えて、ナイフとフォークでいただきます。ショウガ焼きならレタスの代わりにキャベツの千切りをしいて、箸でくわえ込むところですが、これだと少しコジャレタ感じになります。

とてもアッサリした肉料理になります。生姜焼きと味付けはほとんど変わらないのに、料理の仕方でこんなに違ったものになるのですね。料理って本当に不思議ですよね♪

今回は５㎜程度の厚さの肉でしたが、しゃぶしゃぶ用の薄い肉はまた改めましてネ

なんせ料理を考えるのも、意外と大変なのですゼ