

地産地消で豚肉レシピ



恵那市産
しいたけ使用



BUTAKATSU



焼きしいたけの風味と豚味噌のベストマッチング

レシピ4

「肉厚しいたけの豚味噌そぼろかけ」

【材料 2人分】

- 豚ひき肉……………200g
- 肉厚しいたけ……………4つ
- 酒……………大さじ2
- 水……………カップ1/2
- 味噌……………大さじ2
- 醤油……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1
- 塩……………少々
- 油……………適宜

- 1 フライパンに豚ひき肉と酒を入れ、中火でじっくり炒める。
- 2 ひき肉に火が通ったところに水を入れ、水分がなくなるまで煮る。
- 3 水分がなくなったところに、砂糖、味噌、醤油を入れ、なじませるように混ぜながら炒めて豚味噌そぼろをつくる。
- 4 しいたけを焼く。
- 5 熱したフライパンに油を薄くひき、肉厚しいたけの上面を下にして塩をふり、蓋をしてじっくり蒸し焼きにする。
- 6 表面から汗をかいてきたくらいでひっくり返す。
- 7 焼きあがったらまな板の上ののせ、好みの厚さにスライスし、上から豚味噌そぼろをかけて出来上がり。



恵那食農ポータルサイト
たべとる
TABETORU

#恵那ぶたカツ

恵那市産豚肉復活応援

令和2年度に岐阜県清流の国ぎふ推進補助金を受けています 岐阜県恵那市