

## 材料（2人分）

豚のスペアリブ…400グラム

大根…10cm

鷹の爪…1本

砂糖…大さじ2

酒…大さじ2

みりん…大さじ2

醤油…大さじ5

サラダ油…少々

1. 大根は5cm長さに切り、皮をむいて、縦六つ切り。鷹の爪は種をとる。
2. 鍋を熱し、少量のサラダ油を入れ、豚肉ははじめ脂身を下にして、全体に焼き色をつけ、大根を加えてよく炒める。
3. お湯をひたひたに注ぎ、煮立ってきたら火を弱めてアクをとる。  
調味料と鷹の爪を入れて弱火で1時間ほど煮込む。そのまま冷まし、味をしみこませる。
4. 茹でた大根の葉を入れ、温めて器に盛る。

