

## &lt;指宿白水館&gt; 豚の角煮 芋あんがけ



## [材料] (4人分)

豚バラ肉	350グラム	【芋あん】
水	3000cc	サツマイモ
芋焼酎	180cc	(400グラム)
昆布	10グラム	生クリーム
生姜スライス	50グラム	砂糖
白葱の穂先	2本	水
菜の花	8本	
タケノコ	1本	
【合わせ調味料】		
鰹だし	500cc	
酒	200cc	
みりん	200cc	
豚ゆで汁	200cc	
濃口しょうゆ	200cc	
赤玉ワイン	100cc	
砂糖	適量	

## [作り方]

## 1 豚肉に焼き目をつけましょう

かたまりの豚バラ肉をフライパンで焼きます。  
全面にしっかりと焼き目をつけましょう。



最初に焼くことは、焼き目をつけることのほかに、余分な油を落とす効果があります



両面をしっかりと焼いたら、



側面も焼きましょう

## 2 たっぷりの水でじっくり下ゆでします

たっぷりの水に昆布、生姜スライス、白葱の穂先、芋焼酎、豚肉を入れ、3時間火にかけます（※1）。  
その後、鍋から豚肉を取り出し、切り分けましょう。

★ゆで汁は合わせ調味料で使うため、200cc とておく



ここで豚肉を柔らかくします



豚肉を切り分けます

## 3 柔らかくなったら、合わせ調味料に入れましょう

合わせ調味料（上記）に、切り分けた豚肉を入れ、さらに20分煮込みます。

サツマイモを蒸して裏ごしし、水、生クリーム、砂糖を合  
わせて、温めながらよくかき混ぜ、芋あんを作ります。



ここでようやく味を入れます



温めながらていねいにかき混ぜましょう



もっと美味しいくなるコツ

「角煮は煮るより蒸す!?」

角煮は煮るよりも、蒸す方がより深く味が染み込みます。合わせ調味料と豚肉をボウルに入れ、ラップした状態で蒸し器に1時間かけば、さらに美味しく仕上がります。また（※1）部分でも、豚肉を火にかける時間を2時間にし、そこから1時間蒸すと、一段と柔らかくなります

## 4 豚肉は重なるように盛り付け、見栄えよく

豚肉は重なるように高く盛り付けましょう。  
そこにゆでた菜の花とタケノコを添え、芋あんをかけて完成。  
★付け合せはスナップエンドウやとき辛子などお好みで



お皿の上に、高く盛り付けます



豚肉に芋あんをかけたら完成！