
くーぶいりちー

〈材料〉

戻し昆布	100g
豚バラ肉	50g
かまぼこ	50g
サラダ油	適宜
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
昆布水	200cc
塩	少々



〈作り方〉

- 1 細く切った豚肉をさっと茹で、水気をきって醤油、砂糖で下味をつける。
鍋に油を熱して昆布を炒め、食べやすい大きさに切ったかまぼこ、酒、昆布水、塩を加えて汁気がなくなるまで煮る。