



目安時間

60分

豚の角煮のキャビアのせ

材料 (2人分)

豚バラ肉かたまり 300g
砂糖 大さじ3
醤油 大さじ2
水 300CC
酒 大さじ3
ニンニク 1かけ
八角 1かけ
キャビア 適量

作り方

- ①豚バラ肉を適当な大きさにカットし
お湯で1度茹でて水を切る
- ②炊飯器に①と調味料等をすべて入れ炊く
- ③出来上がったら盛り付けキャビアを添える

ゆで卵も添えるとキャビアとの相性も良く
さらに美味しさが広がります♪



蝶鮫屋