



## 材料（3～4人前）

おだしのパックじん（緑）2パック

水 1500cc

豚肩ロース 約500g

塩 少々

みりん 180cc

濃口醤油 180cc

お酢 180cc

ほうじ茶ティーバッグ 約10g

ゆで卵 3個

ローリエ 2枚

三つ葉 適量

※付け添えはお好みで

## だし茶豚

おせち料理の一品にもおすすめです。作り置きができて、とっても簡単で便利です。残ったつけ汁は調味料としても使えます。

おだしのパックじん（赤）でも美味しく作れます。

## 作り方

- 1 豚肉は塩を振って常温に戻しておき、水分が出てきたらキッチンペーパーで拭き取る。
- 2 たこ糸で縛り、ローリエを挟む。
- 3 お鍋に水、ほうじ茶ティーバッグ、豚肉を入れて火にかける。
- 4 湧いてきたら、弱中火にし、コトコトと30～40分ほど炊く。（炊き時間は大きさによって変わります）
- 5 別の鍋にだしパック、濃口醤油、みりん、お酢を入れ火をかけ、沸騰したら火を止めて置いておく。
- 6 4.ができたら、再度 5.を火にかけひと煮立ちさせ、豚肉を入れて火を止める。
- 7 6.と殻を剥いた卵を耐熱袋に入れて空気を抜き、粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩程寝かせてできあがり。

## このレシピで使った商品



おだしのパックじん（緑）