

「豚サガリ味噌仕立て」レシピ

4人前

豚サガリ 300グラム
豚ホルモン 200グラム
生しょうが 1片
ニンニク 1片
長ネギ 2本
味噌・塩・酒を少々
粗びきこしょう

作り方

豚サガリ・豚ホルモンを湯通しし、臭いと脂を取る。

生しょうが、ニンニクを千切りにする。

を鍋に入れ、水を浸るまで入れる。

2~3時間、あくを取りながら煮る。その間に、味噌・塩・酒、粗びきこしょうなどを少々。好みに応じて入れ、味を整える。

最後にネギを入れて食べてください。