

こんにちは！ますおです！

自炊記録第四弾。

今日は「豚の角煮」です！

急に難易度アップ！！のはず

例によって、聖地：西友へ。

もう何がどこにあるかは目を瞑ってもわかる。本当に。

でも人にぶつかるから、迷惑なことはしません。

目瞑ってやれること証明したいのに、、残念。

はい茶番は終わりで、食材買っていきます。

まずはもちろん豚肉。

ブロック肉をこうにゅ、、、、

たけえ！！いやそんなでもないけど今までのと比べたらたけえ！！

一瞬躊躇うも、生唾飲んでIN THE CART

あとは付け合わせのお野菜で、ほうれん草のおひたしでも作ろうと

ほうれん草をこうにゅ、、、、

いや量多くね？一人暮らしの量じゃなくね？

でも購入。しゃーないもん。買う。

そのほか諸々買って2000円くらいか。

まあまあするけどお弁当に使えばまあそれなりか。

帰宅。調理します。

この豚肉どう調理したらええんやと思いつつ、

ゴロゴロ大きい口の一口大くらいに切って

大きさギリギリの鍋にブチ投入。

キッチンペーパーで落とし蓋をします。

(意外とちゃんとやるじゃんっておもった人。ちゃんとやっています。褒めて。)

沸騰してしばらくしたら、火を止めて油を除去。

醤油とみりんと酒と砂糖でつくったタレを投入。

塩コショウはしたほうがいい絶対。前の教訓を生かして投入。

(肉そのものにかけるの忘れてた、、)

さらに落とし蓋をして1時間くらい煮込む。

クソ長い。

あ、ほうれん草忘れてた笑

根元切って一瞬茹でて適当な大きさに切って

めんつゆで味つけて完成。

早

やっと完成。もう21時なんすけど。実食。

-----モグモグタイム-----

これはやばい。時間かけた甲斐があった。。

肉ほろほろすぎてやばい。。至高の一品ができました。

今度もっとはやすく作れるようになりたいです、。

あ、ほうれん草もおいしかったよ♪