

スペアリブのかくれんぼ

豚ちゅーか

#1. スペアリブのかくれんぼ

材 料

////////////////////////////////////
スペアリブ・・・・・・・・・・1.5kg
レタス・・・・・・・・・・1玉
コーラ・・・・・・・・・・350ml
酒(または紹興酒)・・・・・・2本
白ネギ・・・・・・・・・・1/2本
////////////////////////////////////

下味

醤油、酒、ショウガ、ニンニク、みりん
ハチミツ

煮汁

テンメンジャン・・・・・・・・大さじ2杯
醤油・・・・・・・・・・60ml
酒・・・・・・・・・・30ml
トウバンジャン・XOジャン、オイスターソース適宜
ごまペースト・・・・・・・・大さじ2杯
////////////////////////////////////

省略可

作り方

1. 下味:肉にハチミツを塗り、下味の汁につけ込む。
2. 30分～1時間たったらごま油できつね色になるまで揚げる(コンボクッカー使用)。
3. 揚げた肉をゆでる(20分)。
4. コンボクッカーに肉とネギを入れ、コーラ(無ければ水)で煮込む。あれば酒を入れる。
5. やわらかくなったら煮汁を入れ、さらに煮込む(4-5の時間:1.5～2時間)。
6. レタスの中に肉を入れるように盛る。

スペアリブのかくれんぼ

豚ちゅーか

#2. 豚ちゅーか

材 料

中身

豚肩ロース……………3枚
白髪ねぎ
カイワレ
卵の線切り
もやし
ゴマ油

皮

小麦粉……………200g
油……………少々(大さじ2杯)
白ネギ……………半分
塩……………少々(小さじ1/2)
ぬるま湯……………140ml

下味

煮汁

スペアリブと同じ
分量は1/5

中身の作り方

1. 豚肉はスペアリブと同様に作る。
2. 卵は薄焼き卵を線切りにする。
3. もやしはゴマ油で炒め、豚肉の煮汁で味付けする。

皮の作り方

1. 小麦粉にお湯を入れこねる。
2. 丸く広げたら上に油を塗り、ネギをちらし折り畳む。
3. 棒状にして半分に切り、上下からねじり押しつぶす。
4. 再び円に伸ばし、コンボクッカーの蓋で焼く。
5. 皮に中身をはさんでできあがり。