

# プルーンでさっぱり煮豚



## 材料 12人分

カリフォルニアプルーンピューレ	36粒	ごぼう	300g
豚ロースブロック	1.5kg	ゆでたまご	12個
酒	95g	めんつゆ	300ml
生姜	20g	水	900ml
ねぎ(青い部分)	適量		

砂糖がなくても美味しい煮豚の作り方、教えます。  
カリフォルニアプルーンが持つ天然の糖分とフルーティーな風味が、豚肉本来の甘みと合わさって自然で優しい、けど旨みたっぷりの味わいに。仕上がりはコク深いけどあっさりな出来栄え。一緒に煮込んだゆで卵の他にも、ご飯の上に温泉卵と煮豚を乗せて、煮汁をかけた丼もオススメ。

作り方はコチラ

