



作ってみませんか

豚骨のマーマレード煮

料理について

豚骨だけでなく、鶏の手羽元もおすすめ。

材料 5人分	作 り 方
豚骨(3cm角切り)・・・300g	1 豚骨を1度ゆでこぼし、油を抜きます。
三温糖・・・小さじ1	2 たっぷりの湯で3～40分煮ます。
濃口しょうゆ・・・大さじ1	3 調味料を合わせひたひたになる程度の水加減にして、
赤ワイン・・・25cc	途中返しながら汁が少なくなるまで弱火で煮ます。
マーマレード・・・50g	
	* マーマレードの糖度により調味料は加減してください。