

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

ポッサム

豚肉の熟肉（スユック）



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

脂身と肉のバランスの良い三段バラ肉を選びましょう。そして、煮込む水の量が大切です。

材料 作りやすい分量 4人分

豚三段バラ肉ブロック 600g

▶ A(茹でる時に入れる材料)

味噌 大さじ2
長ねぎ(青い部分) . . . 30g
玉ねぎ 100g
にんにく 5~6片
生姜 15g
粒胡椒 20個

▶ サムジャン(合わせ味噌)

味噌 大さじ1
唐辛子粉 小さじ1~2
ごま油 大さじ2
砂糖 小さじ 2/1
水 小さじ2~3

※サニーレタス、えごまの葉など

作り方

調理時間:約 50分

1. 鍋にAと豚肉を入れ、水(凡そ1.5ℓお鍋の大きさにより調整)は豚肉がひたひたになるまで入れて強火で煮始め、沸騰したらやや中火で40分~50分煮込む。
2. サムジャンの材料を混ぜ合わせる。
3. 1の鍋の汁が1/3ほどなくなった時に豚肉を取り出して5mm厚さにカットして器に盛りつける。
4. サニーレタスやえごまの葉とサムジャンを添える。

※サニーレタスやえごまの葉に白菜キムチや大根のセンチエなども一緒にサムジャンをつけて茹で豚と包んで食べると一層美味しいです。