

荒島ポークの 米粉蒸し

材料・作り方

ポーク200g
酒 大さじ2
醤油 大さじ2
酢 大さじ2
ウーシャンフェン（五香粉）少々
米粉 大さじ1程度
人参 1/2本
塩 適宜

1. ポークを一口大にカットし密封袋に入れ、調味料を加え、少々揉みこみ1～2時間置いておく
2. 蒸し鍋に湯を張り沸騰させておく
3. 人参を一口大にカットし、重量に対し1～2%の塩をする。
4. 密封袋の汁気を捨てて、袋に米粉を加え、全体になじませる。
5. 蒸し鍋の中皿にポークと人参を置き15分強火で蒸す

