

# 青森県産短角牛すね肉の煮こごり



## 材 料 ( 4 人 分 )

- ・短角牛すね肉・・・1/2本
- ・針生姜・・・飾り用
- ・漬け塩
- ・塩・・・適量
- ・生姜・・・少量
- ・豚足・・・1/2本
- ・山椒・・・少量
- ・老酒・・・少量
- ・白髪ねぎ・・・飾り用
- ・長ねぎ・・・少量

## 作 り 方

1. すね肉は漬け塩をすり込み、1週間程度、かき混ぜながら漬ける。
2. 1をアク抜きして、酒(少々)と水(200cc)で2~3時間蒸し、すね肉と煮汁に分け、身はほぐしておく。
3. 豚足は水から煮てやわらかくなったら骨をとり、煮汁と分けておく。
4. バットにほぐした豚足、すね肉の順でかさねる。
5. 2と3の煮汁を混ぜ、煮詰めて味を調べてから、そのスープを4の上から流しこんで冷やす。
6. バットから取り出し、適当な大きさに切り、白髪ねぎと針生姜を飾る。