



Recipe

まいにちの発酵レシピ

ポッサム

Ingredients 材料

豚バラブロック	400～600g	サムジャン（香味味噌）	
塩麴	大さじ3	味噌	大さじ3
		甘酒	大さじ2
(A)		白ねぎみじん切り	大さじ2
塩	小さじ1	ラー油（豆板醤）	小さじ1
酒	100cc	酢	大さじ1
白ねぎ（青い部分）	1本分	ごま油	大さじ1
しょうがスライス（皮でもよい）	3枚	白すりごま	大さじ1
にんにく	2かけ		
		サニーレタス	
		エゴマの葉（大葉）	
		白菜キムチ	
		ナムルなど	

Directions 作り方

・サムジャンの材料を混ぜておく。

- ① 豚肉に塩麴をまぶして1時間～一晩置く。
- ② 大きめの鍋にAの材料と豚肉にかぶるくらいの水を加えて強火にかける。
- ③ 沸騰したらアクをとって、キッチンペーパーを被せて弱火にして40分ほど煮る。
- ④ 火を止めたらそのまま冷ます。
- ⑤ 薄くスライスして、野菜を盛り付けたら、肉を野菜や香味味噌と一緒に巻いて食べる。