


 スユッ/ポッサム (茹で豚) の作り方 



材料 (4人分)

豚バラかたまり 300g ぐらい
白ネギ 1/2 本
玉ねぎ 1 個
生姜 1 片
ニンニク 6 片
味噌 大さじ 1
黒胡椒、お酒 適量
サンチュやサニーレタス

(サムジャンの材料)

☆味噌 大さじ 3
☆ニンニクのおろし 小さじ 2
☆コチュジャン、砂糖、ごま油 大さじ 1
☆すりごま 適量
☆白ネギのみじん切り 大さじ 1

- 1 材料全てと水 1~2 リットルを火にかける。
- 2 最初は強火でアクが出てきたらすくい、あとは中火で 50 分ゆでる。
- 3 サムジャン(包む用の薬味味噌)の材料を混ぜる。
- 4 茹で上がりをお好きな厚みにスライスして、葉にのせて、サムジャン、キムチをのせて包んで召し上がれ！