

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

「ミツカン カンタン酢」を使ってビストロの味を再現!

豚とりんごのワンパンビストロ風

調理時間

10分

1人分

368kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



がんばる農家応援団 玉ねぎ※

+

使ったのはコレ!



ミツカン
カンタン酢



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



豚とりんごのワンパンビストロ風

材料/2人分

がんばる農家応援団 玉ねぎ※…1/2個
りんご……………1/4個
豚しょうが焼き用……………4枚(140g)
塩、こしょう……………少々
にんにくすりおろし……………小さじ1
小麦粉……………少々
オリーブオイル……………大さじ1

A ミツカン カンタン酢…大さじ1
顆粒チキンブイヨン…小さじ1/2
粒マスタード……………小さじ1

B 牛乳……………70ml
生クリーム…大さじ2(牛乳で代用可)

塩、こしょう……………少々
イタリアンパセリ……………お好みで

作り方

- ①玉ねぎはうすぎり、りんごは3mm幅の櫛形に切る。豚肉は両面に、塩、こしょう、にんにくをぬり、小麦粉をはたく。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①の豚肉、上に玉ねぎ、りんごも入れ、蓋をして中火で2～3分、肉に焼き色がついたらひっくり返し、**A**を加え、蓋をし、玉ねぎが柔らかくなったら、**B**を加え、少し煮詰める。
- ③塩、こしょうで味を整え、イタリアンパセリを添えて完成です!

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。