

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

みりんバルサミコソースが味の決めて♪

さつまいもと豚の みりんバルサミコソース

調理時間

15分

1人分

430kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



さつまいも



豚肉

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん醇良
1L



作り方動画を
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



さつまいもと豚のみりんバルサミソース

材料/2人分

豚肉(ソテー用)・・・2枚(260g)
塩麴・・・・・・・・・・大さじ1/2
さつまいも・・・・・・・・・・1本(120g)
りんご・・・・・・・・・・1/4個
サラダ油・・・・・・・・・・大さじ1
クレソン・・・・・・・・・・適宜
〈みりんバルサミソース〉
宝酒造 タカラ本みりん醇良・・・・・・・・・・
・・・・・・・・・・1/4カップ
バルサミコ酢・・・・・・・・・・大さじ1
バター・・・・・・・・・・10g
醤油・・・・・・・・・・小さじ1/2
塩・こしょう・・・・・・・・・・少々

作り方

- ①豚肉は筋切りをしたら塩麴を片面に塗り、5分置く。さつまいもは半分に切り、縦に4等分にする。りんごは1cm幅の櫛形に切る。
- ②フライパンをサラダ油で熱し、片側に①の豚肉、片側にさつまいもを入れて、両面焼き色がついて火が通るまで、両面6～7分、焼く。途中りんごも加えて両面で2分ほど焼き、一旦、すべてを取り出す。
- ③キッチンペーパーで②のフライパンを拭き取り、「宝酒造 タカラ本みりん醇良」を加え、中火で半量になるまで煮詰まったら、バルサミコ酢を加え、さらに少し煮詰める。火をとめて、バターを溶かし、醤油、塩・こしょうで味を調える。
- ④皿に②の豚肉、さつまいも、りんご、③のソースを盛り、クレソンを添える。