



豚ロースのひよこ豆ペースト添え、バルサミコソース

甘酸っぱバルサミコが香る、豚ロースのごちそう仕立て バルサミコを煮詰めて、お肉と共に。甘酸っぱいソースと豚肉の甘味がベストマッチ。ひよこ豆のペーストは、そのままでも美味しく、様々なお料理に添えたい万能レシピです。

使用商品

- ・ ひよこ豆
- ・ モデナ産 有機 バルサミコ

(2人分)

- ・ 豚ロース 2枚
- ・ 玉ねぎ(みじん切り) 半分
- ・ にんにく(みじん切り) 1片
- ・ ひよこ豆 1缶
- ・ バルサミコ 80ml
- ・ 塩こしょう 適量
- ・ ピンクペッパー 適量
- ・ オリーブオイル 適量
- ・ 付け合せ野菜 お好みで

材
料

① 鍋に玉ねぎ、にんにく、オリーブオイルを入れて炒め、ひよこ豆と缶汁の半分ほどを加え、5分程度煮込む。

(2) 粗熱が取れたらミキサーでペースト状にし、塩こしょうで味を調える。

(3) フライパンでバルサミコを中火で半量になるまで煮詰めておく。

(4) フライパンにオリーブオイルを熱し、塩こしょうをした豚ロースを両面を焼く。

手
順

⑤ 器にひよこ豆のペーストにピンクペッパーをまぶし、豚ロースを添えにバルサミコソースをかける。