



豚ロースのひよこ豆ペースト添え、バルサミコソース

甘酸っぱいバルサミコが香る、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
- 材** • オリーブオイル 適量
- 料** • 付け合せ野菜 お好みで

- 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** 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。
順