



豚ロースのバルサミコソテー

甘酸っぱくてコクのある、ワンランク上の生姜焼き風 バルサミコの豊かな風味で仕上げる、ひと味違う豚ロースのソテー。甘酸っぱいコクが醤油と生姜の風味に重なり、甘辛さだけではない酸味の旨みが引き立ちます。生姜焼きのようなシンプルな調理ながら、まるで洋食レストランのような一皿に。日常の定番料理を、さりげなく格上げしてくれます。

使用商品

- バルサミコ カヴァッリ クラッシコ 250ml
- バルサミコ カヴァッリ クラッシコ 500ml

(2人分)

- 豚ロース肉(生姜焼き用) 200g
- 玉ねぎ 1/2個
- しょうが 1片
- カヴァッリ バルサミコ酢 大さじ2
- 醤油 小さじ2
- 砂糖 小さじ1
- オリーブオイル 大さじ1
- 小麦粉 少量

材料 • 付け合わせの野菜 適量

- ① 豚ロースに小麦粉をまぶす
 - ② しょうがを擦りおろし、バルサミコ酢、醤油、砂糖と一緒に混ぜ合わせる
 - ③ 玉ねぎを串切りにする
 - ④ オリーブオイルをフライパンに入れ熱し、弱火～中火にして豚ロースを焼く
 - ⑤ 玉ねぎを加え、少し透き通ってきたら②のソースを加えて全体を混ぜ合わせる
- 手順** ⑥ 器に付け合わせの野菜を添え、⑤を乗せる