



豚肩ロースのバルサミコ煮込み

ワインにもびったり。やわらか豚肩ロースの煮込み。バルサミコの深いコクと甘酸っぱさがお肉をやわらかくし、旨味を引き立てます。すでに煮詰めてあるグレイズを使うことで短時間で美味しい一品が仕上がります。パーティやおもてなしにもぴったりのこの料理は、特別な日の食卓を華やかに彩ります。

使用商品

バルサミック・グレイズ オリジナル

(2人分)

- 豚肩ロース 300g
 - にんにく 1片 (みじん)
 - オリーブオイル 適量
 - バルサミック グレイズ 30ml
 - コンソメ 1個 (お湯180mlで溶かしておく)
 - 塩こしょう 適量
- 材** 赤ワイン 20ml
- 料** 小麦粉 適量

- 豚肩ロースは食べやすい大きさに切り、塩こしょうで下味をつけ小麦粉をまぶす。
 - フライパンにオリーブオイル、にんにくをいれ香りが出るまで弱火で熱する。
 - ②に肩ロースを加え両面に焼き色をつける。
 - 焼き色がついたら赤ワインとコンソメスープ(180ml)、バルサミック グレイズを加える。
 - 20分ほど弱火で煮る。
 - 肉を取り出し皿に盛りつける。
- 手** ⑦ ソースにとろみが足りなければ、少し煮詰めてとろみをつける。
- 順** ⑧ ソースを上からかけ、お好みでパセリを散らす。