

12/11 (金) ローストポーク風味噌ソース (久保 桂奈さん)

(材料2人分)

豚バラ肉(塊) : 200g

かぶ : 1個

塩こしょう : 適量

オリーブオイル : 大さじ1

A { 合わせ味噌 : 15g

生クリーム : 100ml

(付け合わせ)

{ ベビーリーフ : 適量

{ ミニトマト : 4個

- ① 豚肉はたっぷりのお湯で10分ほど茹で、水気を切る。
- ② かぶは皮をむいて8等分して、ミニトマトは半分切る。Aはよく混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、①の豚肉と、②のかぶを並べて、塩こしょうをふり、表面にこんがり焼き色がつくまで焼く。
- ④ ③の豚肉とかぶを取り出して、豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ⑤ ④のフライパンの脂をクッキングペーパーで軽くふき取り、②のAを加えて中火で混ぜながらひと煮立ちさせて、火を止める。
- ⑥ 器に、④の豚肉とかぶを盛り、ベビーリーフと②のミニトマトを飾り、⑤のソースをかける。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。