

豚肩ロースステーキ 愛南ゴールドの甘酢ソース

調理時間30分

材料（2人前）

豚肩ロース	400g
●ソース	
愛南ゴールド コンフィチュールブラック	大さじ3
愛南ゴールド ポン酢	大さじ3
愛南ゴールド つけ麺のたれ	大さじ1
オリーブオイル	30g
文旦ピール	10g

●付け合せ	
里芋	2個
生クリーム	100cc
愛南ゴールド 味噌ディップ	大さじ1
パルメザンチーズ パウダー	25g
アスパラ	1本
赤・黄パプリカ	各1/4個
インゲン	2本
ブロッコリー	2片
イタリアンパセリ	適量
乾燥小松菜	2枚
バター	適量
塩コショウ	適量

作り方

1	豚肩ロース
1-a	豚肩ロースに塩コショウを振り、フライパンで両面を焼く。
2	ソース
2-a	鍋に「愛南ゴールドコンフィチュールブラック」を入れ、軽く沸かす。火からおろして、中に「愛南ゴールド ポン酢」、「愛南ゴールド つけ麺のたれ」、オリーブオイルを入れ、最後に文旦ピールのカットしたものを入れる。
3	付け合わせ
3-a	里芋は皮を剥き、1cmの輪切りにする。
3-b	鍋に生クリームと里芋を入れ、弱火で煮る。里芋に火が通ったら、パルメザンチーズと「愛南ゴールド 味噌ディップ」を入れ、味を調える。
3-c	付け合せの野菜(アスパラ、赤・黄パプリカ、インゲン、ブロッコリー)は固めに塩茹でし、その後、さっとバターで炒めておく。
4	盛りつけ
4-a	肉にソースをかけ、野菜を盛り付ける。