

八幡平ポークのアスパラ巻き～北限の桃ソース～



材料：1人前

- | | |
|-------------------|-------------------|
| ・八幡平ポーク（バラ薄切り肉）2枚 | ・エコにこアスパラ |
| ・北限の桃 1/4～1/3 個 | 太いもの2本（細い場合は4～5本） |
| ・バター 1かけ | ・塩・胡椒 少々 |
| ・コンソメ（粉末） 少々 | |

①肉に軽く塩胡椒する。アスパラは沸騰した湯で軽く（1～2分）ゆで、すぐ取出し、余熱で火をとおす。粗熱がとれたら肉を巻きつける。（細いアスパラは2～3本束ねる）

②肉巻きアスパラを炒める。肉の巻き終わりを下にして、中火で炒め始める。

肉の色が変わり、火が通ればできあがり。

③桃ソースを作る。小鍋に桃のすりおろし、バター、コンソメを入れ、火にかけ、バターがとけるように温める。少し煮詰めて、とろみが出たら、ソースの完成！

②にかけて、いただきます。

〔調理時間 約20分、約350円〕

・八幡平ポークを北限の桃風味のソースでお洒落に！