

トンテキピーチソース



材料：2～3人前

- ・豚肩ロース肉 200g～220g
- ・にんにく 2～3かけ
- ・ウイスキー 大さじ2弱
- ・オリーブ油 大さじ2
- ・塩 小さじ1
- ・黒こしょう（粗挽き）適量
- ・小麦粉 少々

◎ピーチソース

- ・北限の桃（薄めにスライスする）
- ・フレンチマスタード 大さじ1
- ・醤油 小さじ2
- ・みりん 大さじ1

※付け合わせ ポテトサラダ など

- ①豚肉は筋を切り、塩と黒こしょうをし、味を馴染ませる。
- ②フライパンにオリーブ油・にんにくを入れ火にかけ、こんがり色付いたらにんにくを取り出す。
- ③肉の片面に小麦粉を少々まぶし、小麦粉の面を下にして②のフライパンで中火で焼く。
- ④こんがり焼き色がついたら裏返し、焼き上がり直前に肉のまわりからウイスキーを加える。
- ⑤ピーチソースを作る。肉を焼いた後のフライパンに全ての材料を入れ、軽く煮立たせたら④の上からかけて、できあがり。

〔調理時間約 40 分、約 550 円〕

- ・北限の桃を使用するため、甘くなりがちですが、にんにく・黒こしょう・醤油をたっぷり使い、大人の味に仕上げました。マスタードを入れたのも良かったと思います。