

2021年

4月

26日 放送分



# ももちゃんの桃豚クッキング♥

しょうが焼きをアレンジしたレシピです。

アスパラに豚肉を巻き付けてから、しょうが風味の甘辛たれで味付けします。

この時期のアスパラは太くて甘く、とてもジューシー。

旬の美味しさが口中に広がります。七味をふってお酒のお供にもおすすめです。

第20回

## アスパラの桃豚巻き ★しょうが焼き



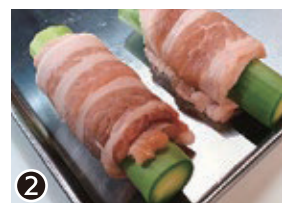
レシピ提供：野菜ソムリエプロ 最上 美貴子氏

### 材料 《2～3人分》

桃豚バラ薄切り	6枚
アスパラガス	6本
塩こしょう	少々
サラダ油	小さじ2
★しょうゆ	大さじ1
★みりん	大さじ1
★酒	大さじ1
★砂糖	小さじ1
★しょうがすりおろし	小さじ1/2
キャベツせん切り	適量
白いりごま	少々
マヨネーズ	適量

### 作り方

- 桃豚は1/3の長さに切る。アスパラは根元3cm位の皮を剥き、硬いはかまを取り除いて1/3の長さに切る。
- まな板に桃豚をおいて塩こしょうをふり、アスパラにしっかり巻き付ける。同様に18本作る。
- ボウルに★を混ぜ合わせておく。
- フライパンにサラダ油をひいて中火で熱し、②を並べる。(桃豚の巻き終わりを下にする。)
- 巻き終わり部分が焼けたら転がしながら全体に焼き色をつけ、蓋をして弱火で5分蒸し焼きにする。
- 余分な油をキッチンペーパーでふき取り、③を加えて煮絡める。
- 器にキャベツとしょうが焼きを盛り付けて白いりごまをふり、マヨネーズを添える。



### ポイント

\* 桃豚の巻き終わりを下にして最初に焼くと、転がして焼く際に剥がれない。

パークランドグループ