


豚のバルサミコンソテー トルティーヤ



おすすめワイン

ケイ・ダブリュー・ヴィ・メントーズ ピノタージュ

KWV The Mentors Pinotage

 南アフリカ共和国 750ml

なめらかで凝縮したワインの味わいが、はちみつやバルサミコと相性ピッタリ!ピクルスの酸味が、ワインの優しくもしっかりと裏付けられた酸味とよくあいます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料 (3~4人分)

豚ロース肉(ステーキ用) 300g
塩★ 少々
こしょう★ 少々
エクストラバージンオリーブオイル★ 小さじ2
トルティーヤ★ 3枚
グリーンリーフ 3枚
キャロットサラダ酢漬け★ 1/2瓶

<生ハム>

バルサミコ★ 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
はちみつ★ 大さじ1

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①豚ロース肉は、表面の水分をふきとり、両面に塩・こしょうをする。
- ②フライパンに、オリーブオイルを熱し、①の両面をこんがり焼きながら、フライパンの不要なあぶらを拭き取る。
- ③②にスイートバルサミコンソースの材料をすべて加え、少しとろみがつくまで弱火で煮詰め、肉の両面からめる。
- ④トルティーヤにグリーンリーフをしき、棒状に切った③と水分を切ったキャロットサラダをのせ、③の残りのソースをかける。
- ⑤ロール状にまき、長さ半分に切る。