



かんたん酢豚

具材もとってもシンプルで、とっても簡単。フライパン一つでチャチャとできちゃいます！

材料（2人前）

【A】

くろだしジュレ 1個

酢 大さじ1

砂糖 小さじ2弱

片栗粉（とろみ用） 大さじ1弱

片栗粉（衣用） 適量

豚ロース（ステーキ用） 200g

玉ねぎ 小1個

缶詰パイナップル 2枚

ごま油 大さじ3

塩 適量

作り方

- 1 豚肉は塩をして、15分程置いておく。水分が出てきたら、ペーパーで拭き取る。（お肉の臭みがとれます。）その後、一口サイズに切って片栗粉をまぶす。
- 2 玉ねぎはくし切りにし、更に横半分に切って、塩水でさっと湯通しをする。パイナップルは6等分に切る。
- 3 Aを混ぜ合わせ、片栗粉は水で溶いておく。
- 4 フライパンにごま油を引き、豚肉を焼く。※肉の油が多く場合はキッチンペーパーで取る。
- 5 ある程度火が通ったら、玉ねぎ、パイナップルを入れ更に炒めて、Aを流し入れる。
- 6 全体に味がなじんだら、水溶き片栗粉を入れてとろみがついたら完成。

このレシピで使った商品



お鍋にポン くろだしジュレ