



Today's Special

## ポークソテー・ピーチソース



### 材料

(1人分量)

白桃	20.0g
レモン果汁	4.0g
さとう	2.0g
でんぷん	1.0g
豚ロース肉	60.0g
塩	0.4g
こしょう	0.02g
油	1.2g
セルフィーユ	少々

### 作り方

- ① 白桃は皮をむき、1.5cm角に切る。さとう・水を加えて火にかける。
- ② 沸騰したら弱火で2分ほど煮立てていったん火を止め、水でといたでんぷんを加え、再び火にかけて煮立ててすぐ火からおろす。
- ③ フライパンに油を温め、塩・こしょうした豚ロースを焼く。
- ④ 豚ロースを皿にのせ、ソースをかけ、上にセルフィーユを飾る。

### Check Point

桃の甘味が肉にもあいます。ピーチソースは白っぽいので、豚ロースは焼き色を付けた方がいいですよ♪