

11/27(水) 豚南蛮のマヨたまソース

(材料)

たまらん堂「幸せの愛でたまご」

豚肉：200g

酒：大さじ2

片栗粉：大さじ1

小麦粉：大さじ1

サラダ油：大さじ2

ポン酢：大さじ2

みりん：大さじ1

葉野菜、キャベツの千切りなど：適量

マヨネーズ：大さじ3

みょうが：1個

かぼす果汁（ゆず）：1/2個分

砂糖：大さじ1/2～1

① たまごは半熟か固ゆでにし、刻む。みょうがを刻み、ボウルに入れて、砂糖、かぼす、マヨネーズを入れて混ぜる。

② ボウルにぽん酢とみりんを合わせておく。

③ 豚肉に酒を振り、片栗粉と小麦粉を合わせてまぶす。

④ フライパンに多めの油を熱し、揚げ焼きにする。

⑤ 火が通ったら②のボウルに入れて絡める。

⑥ 野菜と共に皿に盛り、①のマヨたまソースをかける。

・ゆで卵を添えても

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。