

# ジンジャープルーンポーク



## 材料 4人分

カリフォルニアプルーンピューレ大さじ1

サラダ油

小さじ1

豚肩ロース 120g x 4枚

しょうゆ、酒、みりん

各大さじ1

塩 小さじ1/4

おろししょうが

小さじ2(8g)

黒こしょう 少々

ベビーリーフ

40g

薄力粉 小さじ4

プチトマト

8個

ニンニク 1片

いつもの生姜焼きが、プルーンソースで大変身。  
プルーンピューレを使うことで優しい甘みと  
とろみをつけた特製のソースが食欲をそそります。  
食べ応えのある厚切り肉を使って、  
特別感あふれるメイン料理に。  
付け合わせの野菜にはさっぱりとしたものを選んで  
ご飯のおかわりが欲しくなっちゃう、そんな一品。

作り方はコチラ

