

ハニーマスタードポーク



●材料（2人分）

- 都城産豚「ゆずポーク」
 豚ヒレ肉・・・250g
 塩・・・少々
 こしょう・・・少々
 片栗粉・・・大さじ2
 オリーブオイル・・・大さじ1
 蜂蜜・・・大さじ1
 A 白ワイン・・・大さじ1
 粒マスタード・・・小さじ2
 しょうゆ・・・小さじ2
 ベビーリーフ・・・適量
 ミニトマト・・・適量

＼おいしくなるコツ／

焼く前に豚ヒレ肉に片栗粉をまぶすことで、ソースがしっかり絡んでよりおいしくなります。Aのソースを別添えにしてもおしゃれな仕上がりに。

●作り方

- ① 豚ヒレ肉に塩、こしょうで下味を付け、焼く直前に片栗粉をまぶす。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱して①を入れ、両面に焼き色が付いたらふたをして蒸し焼きにする（弱火約3分）。
- ③ Aを加えて煮絡める。
- ④ 皿に盛りつけ、ベビーリーフとミニトマトを添える。



ふるさと納税返礼品提供事業者

株式会社栗山ノーサン 横市町9762番地1

南九州産のユズを配合した独自飼料で育てられた「ゆずポーク」には、一般的な豚に比べて、抗酸化作用のあるステアリン酸や、疲労回復効果があるといわれるイミダゾールペプチドなどが豊富に含まれています。また、調理する際に出るあくが少なく、さっぱりとした食感が楽しめます。

