

メニュー名:サイコロステーキ

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
豚もも肉 (ブロック)	260g
豚肩ロース肉 (ブロック)	210g
赤ワイン	小さじ2
塩	小さじ1/2
白こしょう	少々
油	少々
☆にんにく	1/2かけ
☆しょうが	1/2かけ
☆大根	100g
☆濃口しょうゆ	大さじ1と1/2
☆白ワイン	小さじ2
☆玉ねぎ	小1個
☆レモン汁	小さじ2
☆りんごピューレ	10g

(すりおろしりんごでも良い)



作り方

- 1.豚肉はそれぞれ2cm角程度に切る。赤ワイン、塩、白こしょうで下味をつける。
- 2.にんにく、しょうが、大根をすりおろしておく。
- 3.玉ねぎは薄切りにし、油をひき小鍋でじっくりと炒める。☆の材料を入れ、煮立たせる。
- 4.1の肉をフライパンで炒め、火を通す。
- 5.炒めた肉に3のソースをかけて出来上がり。

