

つくってみませんか？

秋間梅林の梅ジャムを使って♪



<豚肉の梅ソースあえ>

材料(4人分)

豚こま肉	…	250g
酒(肉にまぶしておく)	…	小さじ2
○梅ジャム	…	20g
○十石みそ(赤みそ)	…	25g
○みりん	…	10g
○水	…	10g

作り方

- ① 湯を沸騰させて、豚肉をほぐしながら入れてボイルし、ざるにあげる。
- ② ○の調味料をフライパンなどに入れて、よくまぜてから、火にかけてソースをつくる。
- ③ ②の中に①を入れて和える♪

