

4Xポークのスイチリ酢豚



材料(2~3人分)

4Xポーク 肩・もも切り落とし1.5mm 200g

下味

★6239 長崎五島灘の塩※1..... 小さじ 1/4

★酒 小さじ 2

★片栗粉 大さじ 2

6484 米油 少々

玉ねぎ 70g(1/3個)

人参 30g

ピーマン 2個

合わせ調味料※2

◎6041 スウィートチリソース 30g(大さじ1と2/3)

◎6118 万能かけぽん 大さじ1と1/3

◎水 大さじ1と1/3

◎片栗粉 小さじ1/2弱

作り方

- 下準備 ●ポークは冷蔵庫解凍します。
●玉ねぎは2cm角に切ります。
●人参は厚さ3~4mmのいちょう切りにします。
●ピーマンはヘタと種を除き、乱切りにします。

- 1 ポークに★を順に揉み込み、直径約2cmずつに丸め、豚団子を作ります(13~15個)。
- 2 ◎を混ぜ合わせます。
- 3 フライパンに米油をひき、中火にかけ、豚団子を並べ、フタをして焼きます。焼く面を変えながら、全面を焼き、中まで火が通ったら、一度取り出します。
- 4 フライパンの余分な油を拭き取り、玉ねぎ、人参を入れ、中火で約2分炒めます。火が通ったら、ピーマンを加え、さっと炒めます。
- 5 豚団子と②をもう一度よく混ぜ合わせてから加え、炒め合わせます。

※1「長崎五島灘の塩」「米油」は、お持ちの塩、油に代えてお作り頂くことができます。

※2 合わせ調味料◎の代わりに「5684 ビバシェフ黒甘酢ソース 1袋」を使用すると、黒酢の酢豚にすることもできます。

4Xポークの塩だれ肉野菜炒め



材料(2~3人分)

4Xポーク 肩・もも切り落とし1.5mm※1..... 150g

下味

★酒 大さじ1/2

★片栗粉 大さじ1/2

6484 米油※2..... 小さじ1

◎人参 10g

◎玉ねぎ 30g

◆キャベツ 150g(約3枚)

◆ピーマン 1個

調味料

☆6418 やみつき塩だれ 大さじ2

☆レモン汁 小さじ1

☆片栗粉 小さじ1/2

作り方

- 下準備 ●ポークは冷蔵庫解凍します。
●人参は短冊切りにします。
●玉ねぎは幅3~4mmの薄切りにします。
●キャベツはざく切りにします。
●ピーマンはヘタと種を除き、細切りにします。

- ①ポークに★を順に揉み込みます。
- ②☆を混ぜ合わせます。
- ③フライパンに米油をひき、中火にかけ、①をほぐしながら炒めます。ポークにほとんど火が通ったら、◎、◆の順に加えてさらに炒めます。
- ④②をもう一度よく混ぜ合せてから加え、炒め合わせます。

「4Xポーク 肩・もも切り落とし」を使用したレシピはこちら →



※1 レシピで使用して残ったポークは、茹でてサラダや和え物にしたり豚汁やサンラータンなどの汁物にご利用ください。

※2 レシピ記載の「米油」は、お持ちの油に代えてお作り頂くことができます。