

豚肉のいちじくソース

材 料（4人分）

豚肉 . . . 160 g

塩 . . . ひとつまみ

こしょう . . . 少々

バター 6 g（大さじ1/2）

A { しょうゆ 8 g（約大さじ1/2）
白しょうゆ 8 g（約大さじ1/2）
いちじくジャム 20 g（大さじ1）
レモン汁 3.2 g（約小さじ1/2）
酒 12 g（約大さじ1）
水 16 g（約大さじ1）

作 り 方

- ①Aの調味料を混ぜておく。豚肉に塩、こしょうをまぶす。
- ②バターを入れ、豚肉をフライパンで炒める。
- ③②にAを入れ、味をなじませる。

碧南市や隣の安城市は、愛知県の中でもいちじくの生産が盛んな地域です。この料理は、いちじくジャムを使うので手軽に作ることができます。ジャムとしょうゆの甘辛い味のバランスが、とてもよい料理です。

