

食べ頃レシピ

キノコ&ギンナン



9月7日~9月13日 0A

<豚肉のパネソテー 秋のキノコとギンナンのバターソース>

(材料)3人分

- | | |
|-----------------|-------------|
| ●豚ロース肉 120g×3切れ | ●薄力粉 適量 |
| ●卵 2個 | ●塩コショウ 適量 |
| ●サラダ油 適量 | ●パン粉 適量 |
| ●シメジ 1/2パック | ●エ/キ 1/2パック |
| ●エリンギ 2本 | ●ギンナン水煮 適量 |
| ●ベーコン 適量 | ●バター 100g |
| ●フテイトマト 2個 | ●水菜 適量 |



(作り方)

- ① 豚肉の両面に塩コショウをし、薄力粉、卵、パン粉をつけ、フライパンにサラダ油を敷き、焼き色を付ける。
- ② 200℃のオーブンで火を通す。(約3分~4分)
- ③ キノコ、ギンナン、ベーコンを刻んで鍋に入れ、まず50gのバターでソテーする。
- ④ ③に残りのバターを加え、再度火にかけて、塩コショウで味を調える。
- ⑤ お皿に豚肉を乗せ、ソースをかける。水菜とフテイトマトを飾り、完成。

