



**WingAce**  
CORPORATION



キューネ

バルサミコでサッパリ焼豚

バルサミコがお肉を柔らかくしました。漬けて焼くだけで、本格焼豚の出来上がり。サッパリとした上品に出来るレシピです。

## 作り方 / How to cook

- 1 豚肉にたこ糸をかけ、漬け汁に半日から1日漬ける。
- 2 フライパンで両面を焼き、焦げ目を付ける。
- 3 200℃のオーブンで約45分程焼く。
- 4 漬け汁を1/2位まで煮詰めてソースにする。

## 主材料 / Ingredients

豚肉ロース又は、バラ肉…800g



「キューネ」アセトバルサミコ  
80cc



「ルンドミエル」ハチミツ  
(お好みのハチミツ) 大さじ2杯

## 調味料 / Seasoning

しょうゆ…100cc、赤ワイン…30cc