



ヤマトポークソテーのサルサかけ

作り方

- 1 玉ネギをみじん切りにして、流水に5分さらす。
- 2 ①をサラシで強く絞って水気を切り、ボウルに入れる。
- 3 唐辛子を包丁で細かく刻む。
- 4 ②に③とケチャップを入れ、軽く混ぜる。
- 5 レモンを搾り、④に搾り汁を加える。
- 6 トマトをさいの目切りにし、⑤に加え、軽く混ぜる。
- 7 ⑥にAを加え、よく混ぜる。
- 8 豚肉をたたいて伸ばし、塩、こしょうで下味をつける。
- 9 フライパンにバターを入れて熱し、バターが溶けたら、⑧を両面に焼き色がつくまでよく焼く。
- 10 ⑨を6つに切り、皿に盛り付け、⑦をかける。
- 11 ⑩に大葉を添えて、お好みでペッパーソースをかけて完成!

調理のポイント

- 豚肉は焼く前に、包丁の先で脂と肉の間の筋に数カ所切れ目を入れておくと、反り返りがなくなります。
- サルサは豚肉にかける前に、再度よく混ぜてください。

なら歴史芸術文化村で奈良の食と農を学ぼう!

「なら歴史芸術文化村」は歴史、芸術、食と農など奈良県が誇るさまざまな文化に触れることができる施設です。

レストランのある「交流にぎわい棟」では、奈良県の食と農を学べる講座や料理教室などを定期的に開催しています。他にも県産農産物や伝統工芸品を購入できる直売所があります。

🌐 www3.pref.nara.jp/bunkamura



材料(4人分)

- ヤマトポーク(ロース120g).....4枚
- バター.....120g
- 塩、こしょう.....適量

サルサ

- トマト.....150g
- 玉ネギ.....100g
- レモン.....1/2個
- 大葉(千切り).....4枚
- 唐辛子(輪切り).....0.6g
- ケチャップ.....100g

- A
- おろしニンニク.....1g
 - オリーブオイル.....50ml
 - うま味調味料.....3g
 - 塩.....5g
 - 砂糖.....10g
 - 濃口しょうゆ.....10ml
 - ホワイトペッパー.....0.6g

お好みで

- ペッパーソース.....適量

レシピ考案者

奈良名産レストラン& CAFE
まるかつ

かねこ ともりの
店長 金子 友則さん



ジューシーなヤマトポークをさっぱりとしたサルサで仕上げた、これからの季節にぴったりな一品です。

お店の情報



奈良名産レストラン& CAFE
まるかつ

ヤマトポークや大和野菜など奈良県産の旬の食材を使った料理が楽しめます。また、ソフトクリームやコーヒーなども人気で、落ち着いた雰囲気の中でカフェとしてもご利用いただけます。

📍 天理市杣之内町437-3
なら歴史芸術文化村内
☎0743-86-4479

🕒 9時~20時30分(ラストオーダー20時)
(9時~11時は朝メニューのみ)

🌐 marukatsu912.com/shoplist/tenri