

# 柿の豚肉巻き

豚肉で柿を巻いて焼き、甘酸っぱいたれを絡めました



## 材料 (4人分)

豚ロース薄切り肉	……	200g
塩、こしょう	……	少々
柿	……	1個
片栗粉	……	大さじ1
オリーブオイル	……	大さじ1
バルサミコ酢	……	大さじ1
赤ワイン	……	大さじ1
はちみつ	……	大さじ1

## 作り方

- 1 豚肉は塩、こしょう をふり下味をつける
- 2 柿は皮をむき、8等分にする。
- 3 豚肉で柿を巻き、片栗粉をまぶす。
- 4 フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、転がしながら焼く。。
- 5 余分な脂は拭き取り、バルサミコ酢、赤ワイン、はちみつを入れて煮詰め、肉に絡める。
  - ・りんごや他のフルーツにしても。