

# ポークソテーわさびクリーム



## 【材料：6人前】

・豚ロース（100g）	6枚
・ヘタ紫なす	6個
・金時草	1把
・水	400cc
・固形コンソメ	1個
・揚げ油	適量
・小麦粉	少々
・バター	適量
・サラダ油	適量
・塩、コショウ	少々

## ソース

・醤油	30cc
・みりん	40cc
・生クリーム	150cc
・わさび	適量

## 【作り方】

### 付け合せ（ヘタ紫なす）

☆なすのヘタと軸は整形して、なすの中心に向けて切れ目を入れる。

水と固形コンソメでスープを作り、塩味を濃い目にして火を止める。

なすを素揚げしてスープに漬け込み、盛り付けの際にねじって盛り付ける。

### 付け合せ（金時草）

☆金時草の葉を摘んで大きければカットし、ボイルして冷水にとり、絞ってからバターソテーする。

① 豚ロースは筋切りをして片面に塩、コショウをする。両面に小麦粉をまぶしてサラダ油とバターで色よく焼き上げる。

② ①の肉を取り出し余分な油をふき取り、醤油とみりんを入れ、ひと煮たちさせて生クリームを加える。少し火を入れて味を調える。