



Carne lessati al pomodoro

冷やし豚しゃぶしゃぶのトマトソース



【材料】2人前

豚ローススライス 3枚
※コンチェントラートデルマーレ 少々
青シソの葉 2枚

(ソース)

※シチリアのパッサータ 大きじ3
にんにく 3スライス
※ガルム 小さじ1/5
※アサクラ EVO 小さじ1
※野生のオレガノ 少々

(※印はアサクラアイテム)

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 118 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) 小鍋にお湯を沸かす
- 2) 沸騰したらコンチェント少々入れ豚スライスを広げるように入れさっとゆでる
- 3) 氷水に取り冷えたらざるに取り水けを抜く
- 4) ソースは、ボウルにシチリアのパッサータ、EVO, ガルム、野生のオレガノ、にんにくのみじん切りを入れよく混ぜておく
- 5) 皿にソースを敷き上に豚肉を中高に盛る
- 6) 青シソの葉を縦に二等分したものを千切りしたものを上にあしらい EVO をひと糸かける