

# シークワサーのさっぱり酢豚

シークワサードレッシングを加えることで、フルーティーな甘味と爽やかな酸味の酢豚に仕上がります。



写真 4人分



## シークワサードレッシング

沖縄県産シークワサー果汁の魅力を存分に引き出したシークワサードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワサー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肉	250g		
溶き卵	25g		
片栗粉	30g		
ピーマン	50g		
赤パプリカ	40g		
黄パプリカ	40g		
玉ねぎ	100g		
揚げ油	適量		
サラダ油	6g		
酢豚のタレ	140g		
シークワサードレッシング	40g		

## 作り方

一口大に切った豚肉に溶き卵・片栗粉を絡め、火が通るまで油で揚げる。ピーマン・パプリカ・玉ねぎは乱切りにし、さっと油通しする。

フライパンにサラダ油を熱して、を炒め、酢豚のタレ・シークワサードレッシングを加えて味付けし、盛り付ける。