

白下糖を使った

オリーブ豚のラグー 讃岐白味噌と地酒仕立て



おすすめPOINT

白下糖と讃岐味噌、香川の地酒など地元香川の県産食材をふんだんに使った洋風の煮込み料理です。
豚肉のうまみを引きだした料理のコクと風味をお楽しみください。

難易度



材料（3人分）

オリーブ豚モモ肉	400g
タマネギ	180g
ニンニク	7g
讃岐白味噌	45ml
フンドボー	200ml
日本酒（金陵【上撰】）	200ml
白下糖	10g
水	200ml
塩	少々
コショウ	少々
バター	5g
小麦粉（強力粉）	10g

作り方

- ①食べやすい大きさに切ったオリーブ豚モモ肉に塩コショウし、お肉に小麦粉をまぶす。
- ②フライパンに少量のサラダオイルを加えて熱し、強火で焼き色が付くようにソテーする。
- ③②の肉を取り出しておく。
- ④鍋にバターを入れニンニク、タマネギを焦がさないように火加減に注意して、しんなりするまでソテーする。
- ⑤④の中に②の肉、日本酒フンドボー、残りの材料を加え、沸騰してきたら蓋をして180度のオーブンで約2時間ほど柔らかくなるまで煮込む。
- ⑥皿にお好みの野菜とともに盛り付ける。



さぬき市のホームページからもご覧いただけます！

レシピ共同考案

おなぶきエンタープライズ