

## 黒酢の酢豚 ～仁淀川山椒の香り～



サクサクの衣をまとった豚肉のうま味に、フルーティな黒酢だれ、香り立つ仁淀川山椒がアクセント。

レシピ監修 ショウロン  
「萬的中華 笑龍」 田口 万里

### 🍷 材料 (3人分)

豚ばら肉…200g  
片栗粉…適量  
溶き卵…適量  
炒りごま…適量  
GABAN® 生カシューナッツ…適量

揚げ油…適量

さつまいも…20g  
かぼちゃ…30g  
長いも…30g  
れんこん(薄切り)…3枚

干しいちじく…1.5個  
干しなつめ…3個

#### ●黒酢たれ(作りやすい分量)

黒酢…200ml  
しょうゆ…100ml  
氷砂糖…270g  
紹興酒…100ml  
冷凍ブラックベリー…100g  
水…300ml

水溶き片栗粉…適量

GABAN® 仁淀川山椒パウダー…少々

### 🍲 レシピ (所要時間: 120分※)

- ① 豚ばら肉は酒、しょうゆ(分量外)を加えた湯で90分ゆで、鍋の中で冷ましておく。
- ② 干しいちじく、なつめ、水を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火で20分ほど煮てもどしておく。
- ③ カシューナッツはあらかじめ揚げて砕き、炒りごまと混ぜて衣を作っておく。
- ④ さつまいも、かぼちゃは蒸す。
- ⑤ ブラックベリーはミキサーにかけ、その他の黒酢だれの材料と共に鍋に入れ、氷砂糖が溶けるまで火にかける。
- ⑥ ①の豚ばら肉に片栗粉、卵、③の順に衣をまぶす。
- ⑦ 180℃の油で⑥、野菜を色づくまで揚げる。
- ⑧ いちじくは1/2に切り、なつめと⑤のたれ120mlに加えて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけ器に敷く。
- ⑨ 切った豚肉、揚げ野菜を器に盛り付け、仕上げに仁淀川山椒パウダーをふる。

※豚肉を冷ます時間は含みません。