

豚肉のチリマヨ和え



2人分

豚ヒレ肉（お好きな部位でOK） 150g
たまねぎ 1/2こ
ジャガイモ 200g
スイートチリソース 大さじ2
マヨネーズ 大さじ1
ナンプラー 小さじ1/2
小麦粉 大さじ2
塩こしょう 少々
コリアンダーパウダー 小さじ1/2
にんにく・しょうがのすりおろし 各小さじ1/2ずつ
酒 小さじ2
青みのもの（香菜、セロリの葉など） 適量

- 1) 豚ヒレ肉は適当に切り、 をもみこみしばらく置く。
たまねぎ、ジャガイモは乱切りする。
- 2) ボウルにスイートチリソース、マヨネーズ、ナンプラーをあわせておく。
- 3) 豚肉に小麦粉をまぶし、天板にジャガイモ、たまねぎも並べ200度のオーブンで20分くらい火が通るまで焼く（もちろん揚げてもOK）
- 4) ボウルにいれて全体を混ぜ合わせる。
青みのものを添えるか一緒に混ぜ合わせる。