



ゆで豚のブルーベリードレッシング



材料（作りやすい分量）

ブルーベリー	大さじ 2
オリーブオイル	大さじ 2
酢	大さじ 1
砂糖	小さじ 1
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々
豚肉	150 g
きゅうり	1 本
酒	少々

作り方

- ① まな板にキッチンペーパーをして、ブルーベリーを粗く刻みます。
- ② ①にオリーブ油・酢・砂糖・塩・こしょうを混ぜ合わせて、ドレッシングを作ります。
- ③ 熱湯を沸かし酒を少々加えて、豚肉をさっと茹で、氷水で冷やします。
- ④ きゅうりは太めの千切りにします。
- ⑤ 皿に③と④を盛り合わせ、ドレッシングをかけます。