白ワインでスチームしたしっとりやわらかなローストポークの厚切りがオススメ♪

Recipe

豚ヒレ肉のやわらかスチームローストポーク

材料

- 豚ヒレ肉（かたまり） … 600g
- ローズマリー … 4本
- にんにく … 2片
- 岩塩 … 適量
- ブラックペッパー … 適量
- 白ワイン … 1/4カップ
- 玉ねぎ … 1個

((トッピング)に使用したのは))

- ピンクペッパー … 適量
- なす … 1/2本をスライスしグリル
- 豆みょうが … 2~3本
- レンコン … 2~3枚をスライスしグリル

▷▷▷ Let's cooking ▷▷▷

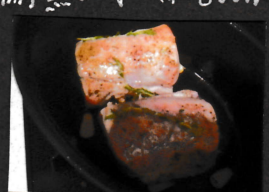
【下準備】

① 豚ヒレ肉の余分な水分をペーパーでとり岩塩、ブラックペッパー、ローズマリー、にんにくをまぶしラップし冷蔵庫で1日晩置く（要ラップ）

② 焼く2時間程前から室内に出し肉を常温にしておく。

③ 玉ねぎを耐熱皿に入れ600Wの電子レンジで2分加熱しておく

1 ホーローや鋳物の鍋で表面全体を焼く。焼き色がつくまで1ヵ所3分程ずつ火にかける（強めの中火）



2 全体に焼き色がついたら下準備した玉ねぎを加え、すき間にしきつめる

3 白ワインを加える。