

スパイス煮豚



複雑なスパイスの味が甘みのあるタレにマッチし、奥行きにある味に仕上がった煮豚です。和とも中華とも違う創作料理として自慢の1品に。

🍷 材料 (8人分)

豚バラブロック肉…750g
GABAN® ベイリーブスホール…2枚

しょうが…5g
にんにく…20g

A
GABAN® カルダモンホール…1.6g
GABAN® シナモンカツシャスティック…9.5g
GABAN® クロブスホール…0.8g
GABAN® ローズマリーホール…1.3g
GABAN® タイムホール…0.8g
GABAN® ブラックペッパーホール…4g

B
白ワイン…50ml
はちみつ…63g
バルサミコ酢…50ml
りんご酢…100ml
しょう油…200ml

🍲 レシピ (所要時間:70分※)

- ① 豚バラ肉は丸く形を整え、たこ糸などで縛る。
- ② 鍋に水、ベイリーブスホールを入れて火にかけて、沸騰したら①を入れ、アクを取りながら1時間ほどゆでる。
- ③ ビニール袋にAを入れ、麺棒などで粗めに砕く。
- ④ しょうが、にんにくはすりおろす。
- ⑤ 別の鍋に③、④、Bを入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑥ ⑤をボウルまたはタッパーなどに移し、②の豚肉を漬け、冷めたら冷蔵庫に入れ、時々返しながら3日ほど漬ける。
- ⑦ ⑥を食べやすい大きさに切り、器に盛りつけ、残った漬け込み液(適量)をかける。

※漬け込み時間は含みません。