

GABAN®

豚肉のスパイスロースト



甘みと酸味がほどよいタレに、スターアニスとシナモンの甘い香りが加わってエキゾチックな印象。ローストポークをひねりの効いた味に。

🍷 材料 (8人分)

豚肩ロースブロック肉…500g

塩…5g

GABAN® ブラックペッパー荒挽…1g

にんにく…10g

GABAN® ローズマリーホール…4g

サラダ油…15ml

三温糖…40g

A 水…60ml

バルサミコ酢…30ml

GABAN® スターアニスホール…1g

GABAN® シナモンカッシャスティック…6g

無塩バター…20g

🍲 レシピ (所要時間:80分※)

- ① 豚肩ロース肉をたこ糸で縛り形を整え、塩・ブラックペッパー荒挽をふり、30分ほどおく。
- ② 鍋に三温糖を入れて火にかけ、溶けてあめ状になったらAを入れ、弱火にかけて煮立ったら10分程煮詰める。
- ③ ②の火を止め、バターを加えて混ぜる。
- ④ フライパンにサラダ油、にんにく、ローズマリーホールを入れて火にかけ、にんにくが香ってきたら①の表面を焼いて取り出す。
- ⑤ ④に③の2/3量を塗りながら180℃のオーブンに入れて40分程焼く。
- ⑥ ⑤を食べやすい大きさに切り、器に盛りつけ、残った③をかけ、イタリアンパセリを添える。

※下味をなじませる時間は含みません。