

豚ばら肉と大根の黒こしょう煮



黒こしょうがアクセントの煮物。コクとうまみの強い豚肉に、あっさりした塩味、こしょうのさわやかさがよく合います！

材料（4人分）

豚ばらブロック肉…400g

塩…4g

GABAN® ブラックペッパー荒挽…0.5g

GABAN® ガーリックパウダー…3g

大根…280g

サラダ油…15ml

水…1000ml

白ワイン…100ml

鶏ガラスープの素…4g

GABAN® ブラックペッパーホール…15g

GABAN® ベイリースホール…2枚

レシピ（所要時間:60分※）

- ① 豚ばらブロック肉をひと口大に切り、塩・ブラックペッパー荒挽、ガーリックパウダーをふり、もみ込んで1時間ほどおく。
- ② 大根は厚さ2cmの半月切りにする。
- ③ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、①、②の表面を焼き、鍋に移す。
- ④ ③に水、白ワイン、鶏ガラスープの素、ブラックペッパーホール、ベイリースホールを入れ、煮立ったら弱火で40分ほど煮る。
- ⑤ 器に④を盛りつける。

※下味をなじませる時間は含みません。