

# GABAN®

## ガーリックポークの塩釜焼き



見た目のインパクト抜群！塩釜にもローズマリーを入れることでハーブの香り高く、ガーリックはパウダーを使用することでマイルドな香りに！

### 🍲 材料（10人分）

豚肩ロースブロック肉…1kg

A { GABAN® ガーリックパウダー…4g  
GABAN® ローズマリーホール…1.5g  
GABAN® ブラックペッパー荒挽…2g

卵白…70g

GABAN® ローズマリーホール…4g

塩…800g

レモン（飾り切り）…1/2個

セルフィーユ…適量

### 🍲 レシピ（所要時間:60分※）

- ① 豚肩ロース肉全体にAをまぶし、冷蔵庫でひと晩マリネする。
- ② ボウルに卵白、ローズマリーホール、塩を入れてよく混ぜる。
- ③ 天板にオーブンシートを敷き、②の半量を広げて①を乗せ、残りで肉を包む。
- ④ 200℃のオーブンで50分ほど焼く。
- ⑤ ④の粗熱がとれたら、塩釜の上の部分を取り除く。
- ⑥ 器に⑤を盛りつけ、レモン、セルフィーユを飾る。

※肉をマリネする時間は含みません。