

# GABAN®

## ミックスペッパーのポットロースト



メープルとペッパーが香る！ブラックペッパー、ホワイトペッパーにピンクペッパーをプラスすることで見た目と香りの華やかさがアップ！

### 材料（10人分）

豚ロースブロック肉…1kg  
塩…10g

#### ●ミックスペッパー

GABAN® ブラックペッパーホール…20g

GABAN® ホワイトペッパーホール…20g

GABAN® ピンクペッパーホール…8g

メープルシロップ…15g

ミックスペッパー…15g

じゃがいも（4等分）…480g

白ワイン…200ml

塩…少々

サラダ油…30ml

### レシピ（所要時間:60分※）

- ① 豚ロース肉に塩をふってよくもみ込み、冷蔵庫で半日ほどなじませる。
- ② ブラック・ホワイトペッパーホールを粗めに砕き、ピンクペッパーを加えて混ぜる。
- ③ じゃがいもは水さらし後、水気を切る。
- ④ ダッチオーブンを熱してサラダ油を入れ、①の表面を焼いて取り出しておく。
- ⑤ 続けて、④に③を入れて炒め、塩をふる。
- ⑥ 取り出した豚肉にメープルシロップを塗り、②をまぶして⑤に乗せ、白ワインをふりかけて蓋をして弱火で40分ほど蒸し焼きにする。
- ⑦ 蓋を外し、220℃のオーブンで5分ほど焼く。

※肉に塩をなじませる時間は含みません。