

GABAN®

豚ロースのハーブグリル 唐辛子と蜂蜜のソース



ローズマリー、マジョラムは肉料理の基本スパイス。香ばしいグリルに、柑橘と唐辛子のトッピングを添えた意外性のあるひと皿です。絶妙な「甘味、酸味、辛味」のマリアージュを楽しんで。

レシピ監修：「リストランテ アクアパッツァ」川合大輔シェフ

🍴 材料（2人分 ※メインのみ）

豚ロースかたまり肉…300g
にんにく…1/2片
GABAN® ローズマリーホール…1.3g
GABAN® マジョラムみじん切り…0.7g
塩…3g

●トッピング

オレンジの皮…2個分
グラニュー糖…50g
水…50ml
ローストアーモンド…15g
GABAN® 一味唐辛子…1.5g

●ソース

はちみつ…50g
赤ワインヴィネガー…小さじ1/2

小にんじん…4本
クレソン…10本
シェリーヴィネガー…小さじ1/2

🍲 レシピ（所要時間：40分）

- ① 豚ロース肉は全体に塩をまぶし、みじん切りにしたにんにく、ローズマリー、マジョラムを表面に塗る。そのまま30分ほどマリネする。
- ② オレンジの皮を3回茹でこぼし、千切りにする。水、グラニュー糖とともに小鍋に入れ、ごく弱火にかけ、焦げないように混ぜながら約30分煮る。水分が少なくなったら、160℃のオーブンに入れ、2～3時間加熱して乾燥させ粗熱を取る。ローストアーモンドとともにみじん切りにし、一味唐辛子と合わせておく。
- ③ はちみつを小鍋に入れて少し煮詰め、赤ワインヴィネガー、②をふたつまみ入れ、塩で味を調えソースにする。
- ④ グリルパンで豚ロースを両面グリルする。20～30分が目安。その間に下茹でした小にんじんをオリーブオイル少々(分量外)を熱したフライパンでソテーし、シェリーヴィネガーを回しかけて香りを付ける。
- ⑤ ④の小にんじん、カットした肉を器に盛り、③のソースをかける。②のトッピングを適量散らし、クレソンを飾る。

※肉のマリネ時間、オレンジの加熱時間は含みません。