

豚肉のスパイス赤ワインソース



シナモンの香りで味に深みを増した赤ワインソースはお肉料理にぴったり！鴨肉やラム肉、ジビエにも最適です。

🍷 材料（1皿分）

豚フィレ肉…160g

塩…少々

GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々

ミニトマト…4個

ズッキーニ(厚さ1cmの半月切り)…30g

サラダ油…15ml

●スパイス赤ワインソース

赤ワイン…75ml

GABAN® ブラックペッパーホール…2.5g

GABAN® シナモンカッシャスティック
…1/3本

グラニュー糖…15g

白ワインビネガー…15ml

バター…20g

塩…少々

🍳 レシピ（所要時間:20分※）

- ① ブラックペッパーホールは粗めに砕いておく。シナモンホールは適当な大きさに割る。
- ② 鍋に赤ワイン、①を入れて火にかけ、アルコールをとばす。
- ③ 別の鍋にグラニュー糖を入れて弱火にかけ、カラメル状になったら、白ワインビネガーを加えて混ぜ、火を止める。
- ④ ③に②を漉しながら入れて半量になるまで煮詰め、バターを入れて火を止め、塩で味を調える。
- ⑤ 豚フィレ肉に塩をふって30分ほどなじませたら、ブラックペッパー荒挽をふる。
- ⑥ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、⑤の表面を焼き、ミニトマトとズッキーニと共に200℃のオーブンで10分ほど焼く。
- ⑦ 豚フィレ肉を食べやすい大きさに切り、野菜と器に盛りつけ、④をかける。

※⑤の時間は含みません。