

豚ばら肉のじっくりロースト ベリー風味



ベリーの甘酸っぱさにスパイスの香りで野性味を加えた大人の味。
赤と白の2種類のソースで手の込んだごちそうメニューに！

🍷 材料 (4~5人分)

豚ばらブロック肉…1kg
塩…適量

●マリネ液

スロージン…150ml
はちみつ…80g
冷凍ミックスベリー…200g
GABAN® ブラックペッパーホール…4.2g
GABAN® ジュニパーベリーホール…5g
GABAN® シナモンカッシャスティック…4.5g
赤ワインヴィネガー…15ml

紫玉ねぎ…2個
ズッキーニ…1本
マイクロマト…適量

●サワークリームソース

サワークリーム…180g
GABAN® ブラックペッパー荒挽…0.5g
牛乳…45ml
塩…適量

レモンの皮のすりおろし…適量

🍲 レシピ(所要時間：180分※)

- ① 豚ばらブロック肉は皮目に切り込みを入れ、塩を全体にすり込み、2時間ほどおく。
- ② マリネ液の材料をバットに混ぜ、①の豚肉を漬けて冷蔵庫でひと晩マリネする。その時、皮目はなるべくマリネ液に浸らないようにする。
- ③ 紫玉ねぎはくし形に切る。ズッキーニは細切りにし、色よくゆでる。
- ④ クッキングシートを敷いた天板に紫玉ねぎを並べ、②のマリネ液を適量かけ、その上に豚肉を乗せ、220℃のオーブンで30分焼く。
- ⑤ オーブンを150℃に下げ、2時間ほど焼く。
- ⑥ 鍋にマリネ液を濾しながら入れ、とろみが出るまで煮詰める。
- ⑦ ボウルにサワークリームを入れてなめらかにし、その他の材料を加えて塩で味を調える。
- ⑧ 器に③、食べやすい大きさに切った豚肉、マイクロマトを盛りつけ、⑥、⑦を添え、レモンの皮を適量散らす。

※①~②の時間は含みません。