

ローストポーク

合計加熱調理時間 約 分

[1人分：392kcal/食塩相当量：1g]

ハーブとニンニクのシンプルな味付けが豚肉の旨みを引き立てます。



材料（12人分）

豚肩ロース肉	1800g
塩	大さじ2
こしょう	適量
<材料a>	
ローズマリー	適量
タイム	適量
ローリエ	3枚
ニンニク（薄切り）	50g
バター	60g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	-	140℃	-

※芯温70℃（芯温設定の加熱時間は素材の大きさなどにより異なります。）

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
2	コンビ	100%	5分	230℃	-

下ごしらえ

- 豚肩ロース肉に塩、こしょうをよくすり込む。

作り方

- 20mmのホテルパン1枚に豚肩ロース肉を入れ、上から<材料a>をのせて【設定1】で予熱後、豚肉に芯温計を刺して加熱する。
- 1の焼き汁を豚肉に回しかけて【設定2】で予熱後、加熱する。
- 2の焼き汁を豚肉に回しかけ、アルミホイルで包んで20分程休ませる。



調理ポイント

- ◆下ごしらえでしっかりと豚肩ロース肉に味を染み込ませること。
- ◆焼き汁を回しかけることで香ばしさがアップする。