

豚肉のクルミ味噌焼き

合計加熱調理時間 約 **68** 分

[1人分：292kcal／食塩相当量：0.7g]

豚肉のコクとクルミ味噌のコクが楽しめます。



材料（12人分）

豚肩ロース肉	1000g
<材料a>	
クルミ（フライパンでから煎り）	80g
赤味噌	50g
砂糖	50g
本みりん	60cc

※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
1	スチーム	-	60分	130℃
2	コンビ	100%	8分	200℃

下ごしらえ

・豚肩ロース肉に塩、砂糖（分量外）をよくすり込み、1時間以上置き、よく水洗いして水気をよく切る。

作り方

1. 40mmのホテルパン1枚に豚肩ロース肉をのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、水気をよく切って幅1cmに切り分ける。（1個約70g）
3. <材料a>をフードプロセッサにかけてペースト状にする。
4. 20mmのホテルパン1枚にオープンシートを敷き、2を並べて3のクルミ味噌を塗って【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆作り方1で豚肉を柔らかくなるまで加熱する。