



地産地消で豚肉レシピ



恵那市産
ゆず使用



BUTAKATSU



柔らかくローストされた豚肉を爽やかな柚子ソースで

レシピ2

「ローストポーク・柚子ソース」

【材料 4人分】

- 豚もも肉塊……………300g
- ハーブ塩……………約10g
※肉に対して3%量が目安
- 砂糖……………小さじ1/2
- ◎ソース
柚子ジャム……………大さじ2
白ワイン……………大さじ2
バター……………20g

- 1 豚もも肉にハーブ塩をまんべんなくまぶし、揉み込む。
さらに砂糖をまぶしラップで包んで冷蔵庫で一晩おく。
- 2 調理する前に冷蔵庫から肉を取り出し、常温に戻しておく。
- 3 熱したフライパンに油(分量外)をひき、肉の表面をまんべんなく、こんがり焼く。
焼き色がついたら、160℃に熱したオーブンに移し15分間焼く。
- 4 オーブンから出した肉は、アルミホイルでぴったり包んで15分常温で置く。
- 5 ソースを作る
肉を焼いたフライパンに白ワインを入れ熱する。沸騰したところにバターを加えよく混ぜて乳化させる。さらに柚子ジャムを加え混ぜ合わせる。柚子ジャムが固めの場合は水を足す。
- 6 2~3mmにスライスした肉を盛りつけ、ソースをかけて出来上がり。



恵那食農ポータルサイト
たべとる
TABETORU

#恵那ぶたカツ

恵那市産豚肉復活応援

令和2年度に岐阜県清流の国ぎふ推進補助金を受けています 岐阜県恵那市