

QUEEN'S RECIPE from Instagram



マヌカハニーアップルネードの素を使用した かんたんローストポーク

材料 (2人分)

豚肩ロースブロック …約300g
マヌカハニーアップルネードの素
……………80cc
オリーブオイル ……大さじ1
サラダ油 ……大さじ1
クレソンなど好みの付け合わせ

ガーリックパウダー …小さじ1
塩 ……小さじ1/2
ブラックペッパー …小さじ1/2
A 乾燥オレガノ ……小さじ1/2
乾燥バジル ……小さじ1/2
乾燥タイム ……小さじ1/2

作り方 (調理時間:約35分) ※漬け込み時間を除く

- 1 豚肩ロースブロックに【A】をまんべんなく擦りこむ。保存袋に肉を入れ、マヌカハニーアップルネードの素、オリーブオイルを加え半日から一晩冷蔵庫で寝かせる。
- 2 ①を室温に戻し、フライパンにサラダ油を入れて熱し、肉の表面に焼き色をつける。①の漬け汁は取っておく。
- 3 焼き色がついたら弱火にし、漬け汁の残りも加えて蓋をし、15分焼く。途中で一度ひっくり返す。
- 4 蓋をあけずにそのまま粗熱をとる。
- 5 食べやすくカットし、皿に盛付け好みの付け合わせを乗せる。

マヌカハニーアップルネードの素の
甘さがしみ込んだ、絶品やわらかローストポーク!

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
マヌカハニーアップルネードの素

