

九州クックオフ 2003Spring 豚料理コンテスト
こだわりの豚ロースト 胡麻風味

1. 材料

こだわりの豚のバラ肉 900グラムかたまり
片栗粉 適量
卵 1個
白胡麻 20グラム
塩、胡椒 適量
米酢 300cc
ローリエ 1枚
黒胡椒 10個
砂糖 30グラム
タマネギ 1個
ニンジン 1本
りんご 2個
バター(有塩) 40グラム

2. 作り方

- 1 豚は米酢 300cc、ローリエ 1枚、黒胡椒 10個、砂糖 30グラムを一度沸騰させてさました液に3時間漬け込み柔らかくする。
- 2 りんごは1個をソースに、1個を飾りつけにする。
ソース用には細かく刻み塩水にさらす。飾り用には皮をつけたまま、薄くし切りにして同様に塩水にさらす。
ソース用のりんごは軽く水を切ったあとバター(有塩)30グラムとともに鍋でソテー加熱する。150ccの白ワインを加え柔らかくなるまでヘラで潰しながら加熱し、塩、胡椒で味を調える。飾り用のりんごはバターでソテーする。
- 3 マリネした1の豚に塩胡椒して上面に全卵に片栗粉を混ぜて少し粘りが出たものを塗る。その上に胡麻を指で押し付けながら載せる。
- 4 ダッチオーブンの底にざく切りにしたタマネギとニンジンを敷く。そのうえに3の豚を載せ蓋をして20分間加熱する。上から8下から2くらいの感じで…
上からの温度があまり高すぎると胡麻が焦げるのでときどき蓋を開けて確認すること。
- 5 4の豚を常温で20分間寝かして、2の飾り付けしたりんごの上に載せ、2のりんごのソースをかける。



こだわりの豚と記念撮影