

## ローストポークきのこソース



調理時間

カロリー

約50分

364kcal(1人分)

材料

(4~5人分)

|          |        |
|----------|--------|
| 豚モモ肉(塊)  | 800g   |
| みじん切りパセリ | 大さじ1   |
| 塩        | 小さじ1/2 |
| コショウ     | 少々     |
| バター      | 10g    |
| オリーブオイル  | 小さじ1   |
| ローズマリー   | 適宜     |
| (A)      |        |
| 塩        | 小さじ1   |
| コショウ     | 少々     |
| オリーブオイル  | 大さじ3   |
| ローズマリー   | 2枝     |
| (B)      |        |
| 玉ネギ      | 1/4個   |
| セロリ      | 1本     |
| マッシュルーム  | 4個     |
| 椎茸       | 3枚     |
| パン粉      | 1/4カップ |
| パルメザンチーズ | 1/4カップ |

## 作り方

- 1 豚モモ肉はAをよくすり込んでしばらくおく。
- 2 Bの野菜はみじん切りにして、フライパンにバターを溶かして炒め、塩、コショウをして冷まし、パセリを加える。
- 3 (1)の上面に(2)を塗るようにのせる。
- 4 ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網をセットして(3)のをせ、オリーブオイルを回しかけ蓋をしてグリルに入れる。
- 5 オーブンモードを選択し、タイマーを25分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
- 6 食べやすい厚さに切って盛り、ローズマリーを添える。

きのこのうまみが豚肉に染みた、塊肉のごちそうです。