塩麹チャーシュー



調理時間	約45分
カロリー	604kcal

材料	(4人分)
豚バラ肉（塊）	600g
塩麹	大さじ6

作り方

1. 豚バラ肉をフォークでまんべんなく刺す。保存袋に塩麹と豚バラ肉を入れてもみ、冷蔵庫で一晩漬けておく。
2. 焼く前に(1)を冷蔵庫から出し、常温に戻しておく。
3. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(1)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」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15分余熱する。

おつまみにもなるうれしい一品。塩麹が素材の旨みを引き出します。