

豚肉のハーブ焼き（ローストポーク）



材 料

（4～6人分）

豚肩ロース肉（ブロック）・・・・・・・・・・400g
ハーブソルト（または塩）・・・・・・ 小さじ1強
こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
ニンニク（薄切り）・・・・・・・・・・・・・・ 1片
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1
ジャガイモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2個
ニンジン・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1本
ローズマリー・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
（タイム・セージなどもあれば）

作り方

- ① 豚肉にハーブソルト、こしょう、ニンニクをすり込む。ジャガイモは皮をむいて4等分にし、ニンジンは乱切りにする。
- ② フライパンを熱しサラダ油大さじ1を入れて、1の肉の全面に焦げ目を付ける。
- ③ ダッチオーブンにオープンシートを敷き、オープン内網を入れ肉を中心に置く。1のジャガイモとニンジンを肉の周りに入れてローズマリーをのせ、蓋をしグリルに入れる。
- ④ オープン機能を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。

・肉の形により加熱時間は少し変わります。正方形では25分、長方形では20分が目安です。
・肉の形を整えるため、たこ糸を巻いてもよいでしょう。