

◎ローストポーク ゆず香るりんごのソース◎

2022年12月のレシピ④
レシピ提供：シトロン ヨーコ先

クリスマスの食卓に、週末のワインパーティーにも活躍する華やかな1品をご紹介します。

■材料

豚ロース肉 塊	500g～
塩	小さじ1強
コショウ	適量
ローズマリー	1枝
オリーブオイル	大さじ1
にんにく	1個
ゆずの果汁（レモンでもよい）	1/2個分
【ソース】	
りんご	1個
バター(食塩不使用)	50g
生姜	10g
塩	小さじ1/2
白ワイン	大さじ1



豚ロース肉の全体に塩・胡椒をすりこみラップをして室温で1時間おいておく。ローズマリーは先の柔らかいところを仕上げ用に少しとっておく。

1 バターは1センチ角に切り30gと20gに分け20gは使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく。
りんごは8個の串切りにし、芯をとりのぞき1センチ幅に切る。
ニンニクは薄切りにする。

豚肉から出た水分をキッチンペーパーで吸い取る。この時、塩はとらないようにする。

2 天板かオーブンに入れられる鍋に入れ、肉の上にローズマリー・にんにくをのせ、その上からオリーブオイルを肉を覆うようにかけます。100度に熱したオーブンに入れ、ガスオープンなら50分電気オープンなら60分焼く。
オープンから出し温かいところで30分以上休ませてから切る。

3 フライパンに砂糖と白ワインを入れる。砂糖には触れずにフライパンを動かして砂糖がすべてしっとりした状態になるよう白ワインを動かす。全体がしっとりしたら中火にかける。砂糖がキツネ色になってきたらバター30gとりんごを加える。約2分中火で加熱しりんごが柔らかくなったら塩とゆずの果汁を加えなじんだら残りの冷たいバターを加えヘラで混ぜながらバターを溶かし濃度を出す。

【盛り付け】

肉の上のにんにく・ローズマリーは取り除く。

4 肉をかたまりのまま見せたいときは塊肉にりんごのソースをかけ食卓で切り分ける。その時取り分けておいたローズマリーの穂先を散らす。好みでユズ・クレソン・ローズマリーを添えると彩りと香りが良くなる。肉を切り分けてその上にりんごのソースをかけてもよい。

■ポイント■

塊肉は焼いてからすぐに切ると肉汁が逃げてしまいパサついた印象になります。

焼いた後しっかり休ませることで肉汁を逃すことなくしっとりおいしくいただけます。

おおめに作って残ったら翌日のサラダやサンドイッチに挟んでもおいしいです。

500gが最低量です。大きくなればなるほど迫力が出てパーティー向きになります。お肉屋さんには事前に予約しておくこと確実です。

