

Cote de porc roti avec pomme roti au Calvados

「高原ポークロースト香味野菜 りんごロースト Calvados 風味添え」



(4人分)豚肩ロース肉 600g にんにく 1/4 片 玉ねぎ 1/2 個 セロリ 1/4 本 にんじん 1/2 本 りんご(紅玉) 1 個 Calvados (りんごブランデー)・バター・グラニュー糖・塩・粒塩・コショウ・タイム・ローリエ・ローズマリー適量 葉物サラダ野菜・サニーレタス・リーフレタス・水菜等適量 ヴィネグレットソース適宜

1. 豚肩ロース肉は、塊のまま脂部分に包丁で格子状に切り込みを入れ、常温にしておく。
2. にんにくはみじん切り、玉ねぎ・セロリ・にんじんはそれぞれ賽の目に切る。(ロースト香味野菜)
3. りんごは皮付きのまま四つ割りのくし形に切り、芯を取り除く。
4. オープン用バットにバターを塗り、3を並べグラニュー糖を少量ふり、Calvados (カルヴァドス) をふりかけ、バターをのせ、180℃に熱したオーブンでローストする。(15分)
5. 1の全面に塩・コショウし、熱したフライパンで脂面から強火でソテーし、溶け出た脂で全面を色付けソテーし、一旦肉をバットに取り出す。
6. 5のフライパンに2の野菜を加え軽く炒め、タイム・ローリエ・ローズマリー・塩・コショウを加え、5の肉を戻し 180℃に熱したオーブンでローストする。(オープン用バットに移してローストも可)
7. たまに肉を返し、野菜をかき混ぜながら、肉の大きさにもよるがおよそ 30 分ローストし (大切なのは時間ではなく肉の温度：中心温度が 60~65℃)、肉をバットに取り出しアルミホイルをかぶせ、温かい所で肉を十分に休ませる。
8. 7のロースト野菜に、肉からの休ませ汁を加え混ぜ合わせ味を調える。肉を切り分ける。
9. 皿に8のロースト野菜と肉を盛り付け、4のりんごローストを盛り付け、洗って良く水を切った葉物サラダを添え、肉とサラダに粒塩をふり、サラダにヴィネグレットソース (ビネガー 1 に対して 4 のオリーブオイルの配合) をかける。

MEMO

深まる秋、ジューシーに仕上げたローストポークを野菜の甘みと、サッパリと酸味の効いた紅玉のローストでいかがですか。豚肉の上質の脂を活かし香味野菜と一緒に火を入れ、十分に休ませてカット、しっとりと盛り付けます。焼き汁とハーブの香りも良い感じ。ワイン片手に秋の夜長を気軽にフレンチに楽しみましょう。

