

豚かたまり肉の塩釜

約60分
難易度 ★☆☆☆☆

見た目は豪華なのに下準備は約5分！！ 簡単でおいしい♪

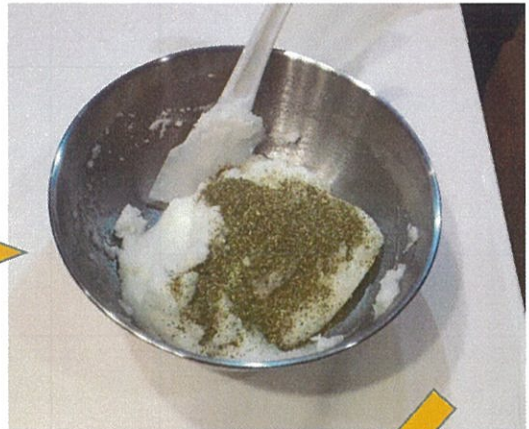


<材料> (約6人分)

あら塩	800g
卵白	2個分
お好みのミックスハーブ	大さじ3
豚肩ロース肉(ブロック)	600g
オリーブオイル	適量

<行程>

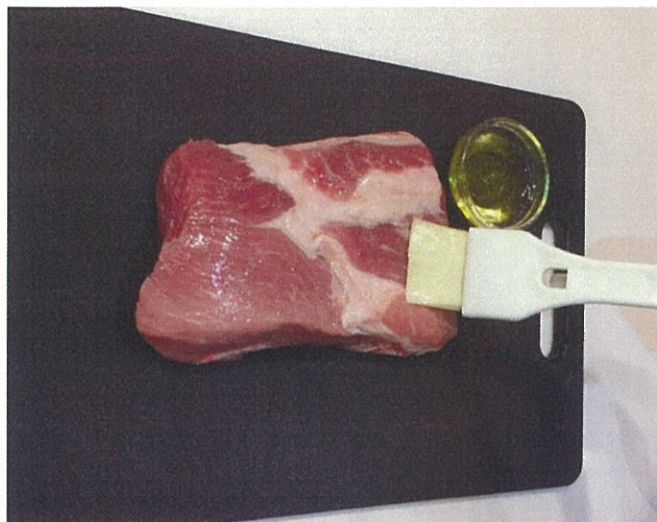
- ① ボウルにあら塩を入れ、卵白を少しずつ加え混ぜ合わせる。
混ぜたら、お好みのミックスハーブを入れて更に混ぜ合わせる。



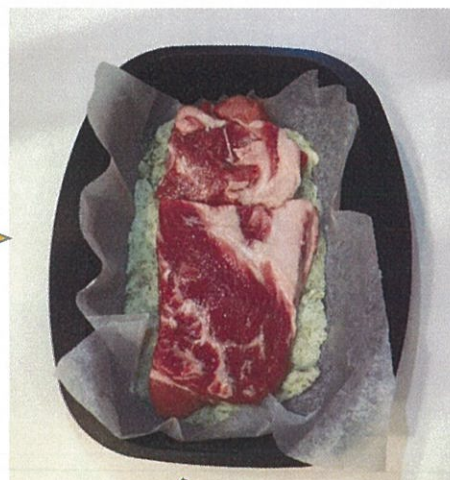
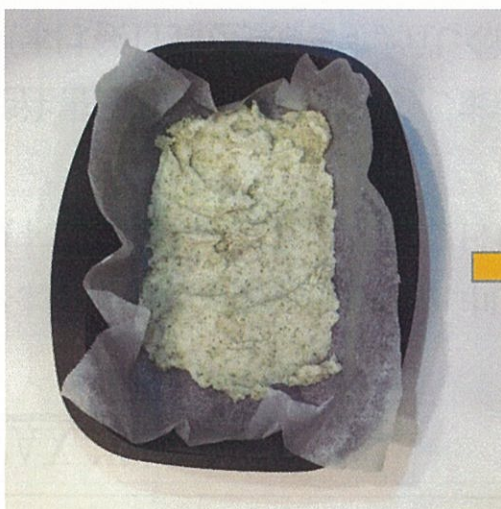
POINT

よく混ぜ合わせ、
全体がフワフワとなると良い
見た感じはメレンゲのような感じ！

- ② 豚かたまり肉にオリーブオイルをまんべんなく塗る。



- ③ ココットダッチオーブンにクッキングシートを敷き、①の半量を敷き詰める。
その上にお肉を置き、残りの①で肉を包むようにする。



- ④ 包み終わったら、焼きます。

<コットの場合>

『ココットダッチオーブン』機能で
タイマー25分に設定して焼きます。
消火後、そのままグリルの中で25分余
熱します。



<オーブンの場合>

200℃に予熱し 25分焼きます。
そのまま庫内で25分余熱します。
(機種により多少加減してください。)



- ⑤ 焼きあがったら、塩釜を割りお好みの大きさにカットしてください。



※ 余分についている表面の塩は払い落としてカットしてください。

