

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

添えたスナップエンドウでさっぱりどうぞ♪

豚のはちみつ醤油ロースト

調理時間 **25分**
(漬け込み時間を除く)

1人分
295kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



がんばる農家応援団
甘とまと※



豚肉

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ
450ml



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



豚のはちみつ醤油ロースト

材料/4人分

豚肩肉(塊).....400g
スナップえんどう.....1袋
がんばる農家応援団 甘とまと*..1個

〈調味料〉

塩麹.....大さじ1と1/2

キッコーマン いつでも新鮮

しぼりたて生しょうゆ.....大さじ1

紹興酒.....大さじ1

はちみつ.....大さじ1

ごま油.....大さじ1

〈はちみつ醤油だれ〉

はちみつ.....大さじ1

キッコーマン いつでも新鮮

しぼりたて生しょうゆ.....大さじ1

作り方

- ①豚肩肉は縦に半分に切り、全面に塩麹を塗り、袋に残りの調味料と共に入れ、30分～一晩置く。
はちみつ醤油だれは材料を合わせる。
- ②30分ほど室温に置いた①を180度に予熱したオーブンで25～35分、串をさして透明な煮汁が出るまで焼く。
- ③スナップえんどうは沸騰した湯に塩(分量外)をして、1分ほど茹で、ざるにあげて冷ましておく。
- ④②を5mm幅に切り、③のスナップえんどうとがんばる農家応援団 甘とまとを共に皿に盛り、はちみつ醤油だれを添える。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。