



吉田豚の香り焼き 骨付きロース
ヴァンビッケル

吉田豚の香り焼き 骨付きロース

ヴァンビッケル **A**

ハーブでマリネしたロース肉を、
ブドウの枝を燻して
薫り高く焼き上げる

材料 | 皿分

豚骨付きロース肉…1本(約400g)

タイム(生)…2枝

ローズマリー(生)…2枝

ニンニク…1片

オリーブ油…適量

塩…4~5g

黒コショウ…適量

ブドウの枝…1本

つくり方

①豚骨付きロース肉の全面に塩、黒コショウをまぶす。バットに置き、その上にタイム、ローズマリー、薄切りのニンニクをのせてオリーブ油をまわしかける。ラップフィルムをかけ、冷蔵庫にひと晩以上入れてマリネする。

②ハーブ類を取り除いてロース肉を焼き網にのせる。炭火にブドウの枝を入れて燻し、ロース肉の両面を香ばしく焼き上げる。

17

17