


塩豚の蒸し焼き



おすすめワイン

ジョン ドレーク ピノノワール

John Drake Pinot Noir

 ニューージーランド 750ml

赤い実の果実、カシス、プラム、そしてサクランボのフルーティなアロマが鼻に広がります。口に含むとシルキーなタンニンを伴う柔らかく滑らかな味わいです。



 AEON LIQUOR

マリアージュ

Recipe



材料 (4人分)

豚肩ロース(かたまり) ……………	500g
塩 ……………	大さじ1
白ワイン★ ……………	50cc
オリーブオイル★ ……………	大さじ1

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①豚肉全体に塩をすり込み、キッチンペーパーで全体を巻き、さらにラップで包んでビニール袋に入れ、冷蔵庫で3～4日、キッチンペーパーを毎日取りかえながら塩豚を作る。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱して①の豚肉全体に焼き色をつける。
- ③白ワインを注いで蓋を閉め、弱火で15～20分蒸し焼きにする。
- ④取り出して、粗熱がとれたら食べやすい大きさにスライスする。