



豚バラ肉をハーブや香辛料と共にじっくり煮込んだ後、ペースト状にした「リエット」はフランスの家庭の保食。

パスタソースに加えたりサンドイッチにしても美味。



豚肉のローズマリー風リエット

500W 200W



5min 20min

～材料～

豚バラ肉	200g	玉ねぎ	100g
ニンニク	半片	バター	20g
ローズマリー	2枝	塩	1g
白ワイン	30g	粗挽き胡椒	小さじ1/4

作り方

- 1, 豚バラ肉を1cmの厚さにスライスして塩をまぶします。玉ねぎとニンニクをみじん切りにします。
- 2, 容器に玉ねぎとニンニクを入れてバター5gを加え、500Wの電子レンジで5分加熱します。
- 3, ②の容器に豚バラ肉、白ワイン、ローズマリーを入れて混ぜ、200Wの電子レンジで20分加熱します。
- 4, ③にバター15gを混ぜ入れ、フードプロセッサーに掛けて粗挽きにします。粗挽き黒胡椒を入れます。
- 5, ココット等に入れて空気が入らないようにラップをかけ、冷蔵庫で2～3時間固めて出来上がり。