ローストポークきのこソース

調理時間 約50分
カロリー 364kcal(1人分)

材料	(4～5人分)
豚モモ肉(塊)	800g
みじん切りパセリ	大さじ1
塩	小さじ1/2
コショウ	少々
バター	10g
オリーブオイル	小さじ1
ローズマリー	適宜
(A)	
塩	小さじ1
コショウ	少々
オリーブオイル	大さじ3
ローズマリー	2枚
(B)	
玉ネギ	1/4個
セロリ	1本
マッシュルーム	4個
椎茸	3枚
パン粉	1/4カップ
パルメザンチーズ	1/4カップ

作り方

1. 豚モモ肉はAをよくすり込んでしばらくおく。
2. Bの野菜はみじん切りにして、フライパンにバターを溶かして炒め、塩、コショウをして冷まし、パセリを加える。
3. (1)の上面に(2)を塗るようにのせる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網をセットして(3)をのせ、オリーブオイルを回しかけ蓋をしてグリルに入れる。
5. オーブンモードを選択し、タイマーを25分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
6. 食べやすい厚さに切って盛り、ローズマリーを添える。

きのこのうまみが豚肉に染みた、塊肉のごちそうです。