

# 行事食メニュー 春のバイキング ローストポーク



ご家庭でも簡単に作れる

香り広がる、ジューシーな肉料理

ローストポークをご家庭でも

是非、お試しください★

相生シェフがご紹介します♪

材料 15人分

豚ロース肉	1000g
玉ねぎ	500g
人参	200g
セロリ	1本
たこ糸	1個
塩	適量
こしょう	適量

作り方

- ① 豚ロース肉を形が崩れないように、たこ糸で肉を巻きます。肉に強めの塩とこしょう少々をふり、下味を付けます。
- ② 鉄板に、スライスした玉ねぎ、人参、セロリを下に敷きます。脂身を上にし、170℃コンビネーションで40分程焼きます。
- ③ 一度オープンから取り出して、反対側にして170℃コンビネーションで20分程焼く。
- ④ 焼きあがったら、糸をほどき、スライスして完成！！

野菜の香りが肉にしみこみ、香ばしくジューシーに焼き上がり、利用者様の目の前で切り分け、焼き立てを提供

できました♪作り方を右側に記載しましたので、是非お試しください♪