

クリスピー ローストポーク (flæskesteg) グレービーソース添え

4~5人分

材料：

皮付きロースト用豚肉（ヒレ肉） 1.5kg

ローレルの葉 8枚

クローブ（ホール） 小さじ1

岩塩 大さじ3

黒コショウ

ブイヨン 700ml

生クリーム 大さじ3~4

ホワイトビネガー 大さじ3

シェリー酒 大さじ3

コーンスターチ（とろみづけ用）



作り方：

オーブンを**230℃**に予熱する

豚肉の表面の水分をキッチンペーパーで拭き取る。

よく切れる包丁で、豚の皮に**5mm**間隔で深さ**5~10mm**の切れ目を入れる。

小さなボウルに塩、クローブ、コショウを合わせ、豚肉全体にすり込む。

切り込みの所どころにローレルの葉を挟む。

230℃のオーブンで**30分**間焼く。**30分**経ったら温度を**175℃**に落とし、鉄板にブイオンを注ぎ、さらに**1時**間焼く。オーブンの中で**10分**間休ませ、皿にのせて供す。

肉を休ませているあいだに、鉄板に溜まったグレービー（肉汁）を鍋に入れ、生クリーム、ビネガー、シェリー酒を加えて火にかける。塩で味を整えて、必要ならばコーンスターチでとろみをつける。

紫キャベツと、2種類のジャガイモと一緒に盛りつける。