



## No.01 ハーブの香る食卓



## Recipe 02

## ストウブ鍋で作る豚の赤ワイン煮

赤ワインの深みとコク、香味野菜のうまみ、  
ハーブの香りがとけこんだ豚肉は、ホロッとくずれる柔らかさ。



## 材料(4人分)

- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| ● 豚もも肉塊 …………… 500g    | * 漬けだれ             |
| ● 塩 …………… 小さじ2/3      | ● 玉ねぎ …………… 1個     |
| ● こしょう …………… 少々       | ● セロリ …………… 1本     |
| ● オリーブオイル …………… 大さじ1強 | ● にんじん …………… 1本    |
| ● トマト缶 …………… 1缶       | ● ローリエ …………… 1枚    |
| ● 固形ブイヨン …………… 11個    | ● ローズマリー …………… 2枝  |
| ● 塩こしょう …………… 各少々     | ● 赤ワイン …………… 300ml |
| ● ペンネ …………… 適量        |                    |

## 作り方

1. 漬けだれの玉ねぎ・セロリ・にんじんを粗みじん切りにし、残りの材料と混ぜる。  
豚もも肉塊に塩・こしょうをもみ込み、漬けだれと一緒に密閉袋に入れて1時間から1晩漬け込む。
2. 1.の豚肉を取り出して水気を拭き、オリーブオイルを熱したストウブ鍋で全体を焼く。  
まんべんなく焼き色がついたら残りの漬けだれも加える。
3. 2.にトマト缶と固形ブイヨンを加えて蓋をし、180度のオーブンで1時間蒸し焼きにする。
4. 塩こしょうで味を調え、ゆでたペンネと一緒に盛りつける。



1. 漬け込む時間が長いほど、牛肉が柔らかく仕上がります

## Point

普通の鍋で作る場合はなるべく厚手の鍋を使用し、直火で同じ時間煮込みます。