



豚バラのトリュフロール焼き

トリュフ香る、冬のごちそうロールポーク オープン任せで仕上げる、見た目も味わいもごちそう感のある一皿。ジューシーな豚バラ肉で、マッシュルームの旨みを包み込み、トリュフソースを挟み込むことで、香り高くコクのある味わいに仕上げます。トリュフはイタリアでも肉料理やローストと相性の良い食材として親しまれ、特に秋冬の食卓や特別な日の料理に欠かせない存在。ハーブの香りとともに焼き上げることで、シンプルな素材でもレストランのような一皿が完成します。

使用商品

トリュフ・ソース 500g

(4人分)

- ・バラ肉（ブロック） 500g
- ・マッシュルーム 1パック（10~12個）
- ・トリュフソース 100g
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・ローズマリー（枝付き生） 3本
- ・にんにく 1片（みじん切り）

材
料

- ・塩、黒こしょう 各少々
- ・タコ糸

手
順

- ① 豚バラ肉を開いてたたき四角にし、塩・こしょうをふる。オーブンの天板にオープンシートを敷き170℃に予熱する。
- ② マッシュルームを薄切りにしてオリーブオイルで軽く炒めて塩こしょうをして冷ます。
- ③ 豚肉に②を縦にのせ、トリュフソースを全体に塗り、マッシュルームを乗せて脂身が上になるよう巻いてタコ糸で縛る。
- ④ ③をフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、ローズマリーと一緒に中火で表面を焼き色をつける。170℃のオーブンで約50分焼き、表面にこんがり焦げ目がついたら、オーブンの庫内に10分程おき、休ませる。
- ⑤ タコ糸をはずし、好みの厚さにスライスし、器に盛る。