

## Arrosto di maiale con Tè verde di Sayama 豚の狭山茶ロースト



### 【材料 4～6人分】

豚肩ロースの塊	500g
狭山茶(茶葉)	5g
塩	10g
コショウ	適量
オリーブオイル	適量
白ワイン	100ml
狭山茶で入れたお茶	適量

### 【作り方】

- ①茶葉はフライパンで軽く乾煎りして(茶色にならない程度)風味を出し、フードプロセッサでざっと粉碎しておく。(すりこぎで潰す程度でも構わない)
- ②豚の塊肉の周りに、①と塩、コショウをよくすり込む。
- ③鍋(できればル・クルーゼのような多重構造のもの)にオリーブオイルを熱し、強火で肉の全ての表面を、軽く焦げ色がつくまで焼く。
- ④白ワインを注ぎ、よく蒸発させたら、緑茶を、肉の高さの1/4～1/3くらいまで入れ、蓋をして弱火で1時間半ほど蒸し焼きにする。途中で何度かひっくり返りながら。
- ⑤鍋底に少し汁が残ってるのが理想。肉は粗熱を取ってから切り分け、上から煮汁をかける。

(備考)

・香草の代わりに茶葉を使用するイメージ。使う前に軽くから入りました方が苦味が減り、お茶の風味も増す。