

豚肉の香草焼き



【材料】

・豚ロース肉	2枚	<ハーブパン粉>	
・塩	少々	・パン粉	カップ 1/4
・S & Bブラックペッパー(パウダー)	少々	・オリーブ油	大さじ 1
・MAILLE種入りマスタード	小さじ 2	・S & Bバジル	小さじ 1/4
・オリーブ油	大さじ 1/2	・S & Bローズマリー(ホール)	小さじ 1/4
		・S & Bパセリ	小さじ 1/4

【作り方】

- ① 豚肉は筋切りをし、塩、ブラックペッパーをふります。
フライパンにオリーブ油を熱し、片面だけ焼きます。
- ② 天板に肉の焼いた面を上にして並べ、マスタードを塗り、
合わせた<ハーブパン粉>をのせます。
- ③ 200℃のオーブンでパン粉に焦げ目がつくまで7~8分焼きます。

* メモ *

ハーブが心地よく香るオシャレな一品。

ホールのローズマリーは手でほぐしてから加えると、
食べやすくなるとともに、香り立ちがよくなります。

ハーブパン粉は、タイムやオレガノ、セージなど好みのハーブにしてもOKです。

寒い日に、ホットワインと楽しみたい一品です♪