

豚バラ肉のコニフ

豚バラ肉	1kg	4~5人分
塩	25g	
オニオン	500g	
人参	250g	
ニニフ	15g	
タイム	2枝	
ローリエ	2枚	
セージ	1枚	
ハセリ軸	2~3本	
黒粒胡椒	0.5g	
ラード (?)		

1. 豚肉に塩、すりおろしたニニフ、香辛料をすり込む様に合わせる

2. ^{スライス}野菜と合わせる。ラップをし冷蔵庫で1日ぬかす

次の日、鍋に敷し、80℃位のラードで4~6時間程金串がスッと入る位まで蒸らす

4. カットして、焼き色を付け、マスタード白とを添える

① トマトソース スキヤ!
刻みトマト、^{赤い} ヴィネガー、塩、胡椒、オリーブオイル

※ タマゴオードソース

※ ウェッジットソース