

猪のドレッシング煮



☆材料（4人分）

- ・猪ロース肉……………400g
- ・玉葱 ……………1個
- ・パセリ ……………適宜
- ・フレンチドレッシング……大さじ3
- ・塩 ……………小さじ1/2
- ・コショウ ……………適宜
- ・ローリエ ……………1枚

☆作り方

- ① 肉は2cm角に切り鍋に入れ、水を加えてひと煮立ちさせ、流水でよく洗う。
- ② 玉葱は1cm角に切り鍋に入れ、①と水600cc、ドレッシング、塩、コショウ、ローリエを加え沸騰させ、弱火にし、蓋をして40分煮る（圧力鍋25分）。
- ③ 皿に盛りパセリのみじん切りをかける。

☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・シンプルな料理なので、肉の下処理が大切。
必ず煮てから、流水でよく洗って使ってください。