

豚肉のトムヤン焼き(2~3人分)

材料

豚肩ロースかたまり	400g
トムヤンクン鍋・スープの素	大さじ 3
好みの付け合せ	適宜
サラダ油	適宜

イラストや写真など



作り方

- ①ジブロック又はビニール袋に、トムヤンクンペーストを入れ、豚肉を入れて味がなじむようによく揉み込み、1時間くらい漬けておく。
- ②アルミホイルにサラダ油を塗って、豚肉を包む。
- ③予熱しておいたダッチオーブンの中に入れて、中弱火で30分焼き。竹串をさして透明な肉汁が出てきたら中まで火が通っているので、アルミホイルをはずして、焦げ目をつける。
- ④人数分に一口大に切り分け、お皿に載せ、お好みの付け合せを載せてできあがり。
- ⑤
- ⑥
- ⑦

下準備

ダッチオーブンの中に 5cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個のせ、中火(160℃)に予熱する。(底上げはアルミホイルを 4.5cmの高さに折って、輪を作りリング状にする。)
 アルミホイルに残った漬け汁にお酢を入れてドレッシングにすると、辛いけど美味しいドレッシングが出来ますよ。千切りキャベツやレタスにかけても美味しいですし、スティック野菜につけて食べても美味しいです。