



kaoringo\_\_さん投稿

## 豚肩ロースのオニオンマスタードソース



### 材料・分量

1 肩ロースブロック肉	400g
2 固形パイオン	1個(崩す)
3 塩	小さじ1/2
4 こしょう	少々
5 水	2カップ
6 白ワイン(なければ料理酒でも可)	大さじ3
7 玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
8 しめじ(石づきを取ってほぐす)	1/2株
9 バター	10g
10 生クリーム	100ml
11 粒マスタード	50g

時間のかかる豚のブロックの煮込みをクックフォーミーで簡単に柔らかく仕上げます。そのまま煮汁を煮込んで美味しいマスタードソースに。

準備時間 **10** 分 + 調理時間 **45** 分

総調理時間 **55** 分

ジャンル **洋風** | **2** 人分

### 調理手順

使用ボタン  
▼

- クックフォーミーに鍋をセットする。豚肩ロースブロック・水・パイオン・塩・こしょう・白ワインを入れる。
- マニュアル調理ボタン→圧力調理ボタンを押す→30分に合わせて押す。 **圧力調理**
- お肉を取り出し、汁のアクを取り除く
- 3の汁はそのまま鍋の中に入れ蓋を開けたまま通常調理ボタンを押す→煮るを押す **煮込む**
- 予熱が終わったらバター・生クリーム・玉ねぎ・しめじ・粒マスタードを加えよく混ぜ合わせ、OKを押して10分煮る **煮込む**
- 10分煮たらOKボタンを押して、切り分けた豚肉をお皿に盛り付けソースをかける。(仕上げは塩・粗びき胡椒で味を整える。ソースは煮込み時間で好みに煮詰める)