

# クッカーとバーナーで ローストポーク（もどき）

## 【用意する食材】

- ・豚ロース肉500g程度・焼き肉のたれ・コカ・コーラ ・メようa米1袋
- ▶ はじめにポーク塊をフォークで突き刺す（焼き肉たれをしみこませるため）
- ▶ 胡椒を多い目に振りかけてジップロックに入れる
- ▶ ジップロックに焼き肉のたれ100cc程度入れて、冷蔵庫で2日程度寝かす
- ▶ コップフェルに入れてコカ・コーラを150cc程度入れて、ほぼ肉が隠れるようにして弱火で煮る
- ▶ アクを取って雑味を防ぐ。15分程度弱火で煮ると出来上がり。\*残ったソースはa米に入れると即ガーリックライスになる。
- ▶ スライスしてみんなでつまみましょう

お酒もごはんも進みます。お酒はウイスキー（バーボンおすすめ）でも、ワインでも、意外と淡泊なので日本酒にも！

おうちなら皿に盛ると、ちょっとしたレストランの一品並みに！ \*ワインのおすすめは南フランス・ラングドックあたりのソービニヨンブラン

