



材料（2人前）

くろだしジュレ 1個

鴨ロース 250g

みりん 大さじ1

塩 適量

白髪ねぎ 適量

からし 適量

鴨ロース

くろだしジュレでおうち鴨ロースを作ろう！お正月の一品にもおすすめです。

作り方

- 1 鴨ロースは常温に戻し、塩をして少し置く。皮に切り込みを入れ、筋を切る。
- 2 フライパンを火にかけ、皮の面を焼き色が付くくらいまで焼く。（中火で約3分半）同様に裏面も焼き、焼けていないところを転がしながら焼いていく。（合計約10分）
- 3 フライパンにくろだしジュレ、みりんを入れて更に焼き、照りが出てきたら、耐熱の袋にお肉とタレを一緒に入れ少し置く。スライスし、からし、白髪ねぎを添えてできあがり。

※ウスターソースで食べても美味しいです。

このレシピで使った商品



くろだしジュレ