

「さとぶき613」と 豚肉の重ね煮

ハクサイのレシピ



上品なコクと甘みですっきりとした味わい

材料 (4人分)

「さとぶき613」ハクサイ…………… 1/2個
 豚ロース肉(薄切り)…………… 350g
 固形スープの素…………… 2個
 ローリエ…………… 2枚
 生クリーム…………… 1カップ
 塩、コショウ…………… 各適量
 パセリのみじん切り…………… 少々

作り方

- ① 「さとぶき613」は株のままたっぷりの湯でしんなりするまでゆでて水気を切ります。
- ② まな板の上に(1)の「さとぶき613」の切り口を下にしてのせ、株元がはがれないように注意しながら葉を1枚ずつ広げていきます。芯近くになったら豚肉を広げて狭み込み、軽く塩、コショウをふります。広げた葉を1〜2枚戻し、同様に豚肉を広げてのせます。これを繰り返して葉の間に豚肉を挟み込みます。
- ③ (2)がもとのハクサイの形になったら手で全体を押さえて形を整え、静かに鍋に入れます。水3カップと固形スープの素、ローリエを加えて中火にかけ、煮立ったらふたをして弱めの中火で30〜40分コトコト煮ます。
- ④ (3)の「さとぶき613」がやわらかくになったら生クリームを加えて中火で10分ほど煮詰め、塩、コショウで味をととのえ、パセリのみじん切りを散らします。

ワンポイント

ここでは洋風に仕上げましたが、中華スープの素で煮れば中華風に。生クリームを加えずに水溶き片栗粉でとろみをつけるとさっぱり味に仕上がります。