

仕調の楽しい食卓～豚肉のピクルス風味

豚肉のピクルス風味

<材料> (4人分)

- 豚ロース肉 (150g) ……4枚
(または肩ロース肉)
- 小麦粉 ……適量
- 玉ねぎ ……80g
- バター ……10g
- 白ワイン ……200ml
- トマト ……1個
- フォン・ド・ヴォ (子牛の出し汁)
……………400ml
- マスタード ……15g
- バター ……20g
- コルニッション (きゅうりのピクルス)
……………10g

* じゃがいものピューレ

- じゃがいも ……400g
- バター ……40g
- 牛乳 ……80ml
- 生クリーム ……25ml
- ナツメグ
- バター、サラダ油、塩、こしょう
……………各適量



*付け合わせ (じゃがいものピューレ)

1. 鍋に皮をむいて大きめに切ったじゃがいも、塩、水を入れて火にかけ、じゃがいもを塩ゆでする。
2. 別の鍋にバター、牛乳、生クリームを入れて温めておく。
3. 1のじゃがいもに火が通れば鍋の湯を捨て、火にかけてじゃがいもの水分を飛ばし、裏漉しする。



4. 鍋に戻して火にかけ、温めた2の半量を加えて混ぜ合わせる。混ぜたら残りも加え、塩、こしょう、ナツメグで味を調える。できあがったら温かいところで保存しておく。

*肉を焼き、ソースを作る

1. トマトは皮を湯むきする。玉ねぎはみじん切り、トマトは種を取って角切り、コルニッションはせん切りにする。



2. 豚肉は筋を切り、肉たたきで軽くたたいて厚みを均一にする。



3. 豚肉に塩、こしょうをふり、小麦粉をまぶす。

4. 鍋にバター、サラダ油各適量を入れて熱する。3の豚肉を入れ、両面を色よく焼く。



5. 肉を焼いた鍋の油を捨て、バター10gを加え、玉ねぎを炒める。



6. 白ワインを加えて半量になるまで煮詰める。



7. フォン・ド・ヴォ、トマトを加えて半量になるまで煮詰める。



8. ソースにコルニッションを加え、肉を入れて温めなおす。



9. 肉が温まったら取り出し、保温しておく。

10. 8のソースにバター20gを加えて風味ととろみをつける。



11. 塩、こしょうで味を調べ、火を止めてマスタードを加える。



*盛り付け

皿にじゃがいものピューレを盛り、肉を盛り付け、ソースをかける。