

第46回 西洋料理アカデミー

Novembre. '09
Restaurant Mitsu

Côte de porc "ASAGIRI" sauté aux champignons, avec flan de carotte
朝霧ポークロースとキノコソテー、はんじんのフランに添え。

(4人分) 豚ロース 500g, マッシュルーム 8ヶ, しいたけ 4ヶ, しめじ 1株,
エリンギ 2本, はんじんの皮 1/4片, 玉ねぎ 1/4ヶ, はんじんの肉 (200g)
卵 1ヶ, バター, クミンシード, 知印適量, 小松菜等

● はんじんのフランを作る。

- ① きれいな塊肉、はんじんの皮をスライスし、バターと熱した鍋でクミンシードと塩で炒め、少量の水を加えて柔らかく蒸し煮する。(エリンギ)
- ② ①をフードプロセッサでかき混ぜ、たまごを加えて味を整える。
- ③ ②をラップをしてセルクルの中に入れて蒸す。(5~10分)

● ポークとキノコをソテーする。

- ① 豚ロースを厚めにスライスし、両面に塩、コショウ、熱したソテーパン(フライパン)で肉を炙る。脂の部分から溶かしながら焼き始める。
- ② 肉を寝かし、片面をソテーする。
- ③ 香ばしく色がついたら、肉を返し、食べやすいカットしたキノコと、細切りにしたはんじんの肉と、玉ねぎを加えて肉と共にソテーする。
- ④ 肉が火が入り、肉汁を出し、温かいとろろで完全に休ませる。
- ⑤ キノコをソテーした汁の味を整える。
- ⑥ 休ませた肉から出た汁を⑤に加える。

皿に はんじんのフランを盛り、小松菜と緑野菜をソテーして添え。
カットした人数に合わせた肉を盛り、キノコ汁を少し分けて知印を添える。

(memo) フルーティで飲める朝霧ポークロースと、朝霧ポークの
深煎り炊き込みご飯を乗せる。