

Recipe
14

豚バラ肉と野菜の ライスペーパー包み焼き



材料〈4人分〉

豚バラ肉(スライス)…………… 8枚
 枝豆…………… 80g
 十勝産メイクイン…………… 60g
 赤、黄パプリカ…………… 各2個
 水菜…………… 適量
 ベビーリーフ…………… 適量
 ライスペーパー…………… 4枚
 トマトソース…………… 適量
 白コショウ…………… 少々
 サラダ油…………… 適量
 揚げ油…………… 適量

「味噌ダレ」材料と作り方

味噌40g、焦がしバター 20g、グラニュー糖4gを混ぜ合わせる。

つくり方

- 1 メイクインは皮をむき5mm角の棒状に切る。揚げ油を熱して素揚げにし冷ましておく。
- 2 赤黄パプリカはヘタと種を除き、それぞれ縦8等分に切る。水菜は10cm長さに切る。
- 3 豚バラ肉はそれぞれ半分に切る。2枚分ずつ端が重なるようにして広げる。味噌ダレを全体にぬり、白コショウを振る。上にそれぞれ4等分にしたメイクイン、赤黄パプリカ、水菜を載せ、端からクルリと巻いておく。
- 4 ライスペーパーを広げ、周囲に水をつける。3の豚肉ロールを手前に載せ、長方形になるように包む。
- 5 フライパンに多めのサラダ油を熱し、4の巻き終わりを下にして置き、きれいな焼き色が付くまで炒め揚げにする。
- 6 皿に盛ってトマトソースをかけ、枝豆とベビーリーフを添える。



観月苑
横山 治シェフ

十勝川のほとりに佇む閑静な和風旅館。十勝産食材の素材感を活かした調理で、生産者の思いや土地の食文化が伝わる料理を提供。十勝の味覚、海山の幸を存分に味わえます。



HP