

# さんさん黒茶豚肩ロースのローストと豚足の煮込み 五平餅風の焼きリゾットとりんごのチャツネ添え

## 【提案者コメント】

- ・さんさんファームの黒茶豚、肩ロース肉のローストと豚足の煮込みを組み合わせたをメイン料理です。
- ・脂身と赤身のバランスの良い肩ロース肉はシンプルにローストにしました。
- ・豚足は時間をかけて柔らかく煮込み地元りんごの中に詰めました。
- ・五平餅をイメージした焼きリゾットは、味噌で風味付けしたリゾットを一度冷やし固めてから、焼き色を付ける工程により様々な形のもので出来ます。（今回は四角にしました）時季によっては柚子を加えたり、ふきのとう味噌や南蛮味噌など季節感と地元感を出した付け合わせにしたいと思っています。
- ・りんごのチャツネはワインベネガーとスパイスを使い、甘酸っぱい中にも香りが広がる一品です。豚肉に付けてお召し上がり頂きます。豚肩ロース肉の旨味のある赤身や脂身とチャツネの甘酸っぱさが調和します。りんごで育った豚肉なので相性の良いアクセントとなります。



## 材料 4人分

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| スモークサーモン  | 40g×4             |
| りんごの枝     | 適量                |
| ポテのピューレ   | 80g               |
| 洋梨        | 1/2個              |
| モルネーソース   | 40g（チーズ入りホワイトソース） |
| パルメザンせんべい | 10g               |
| ごぼうのチップ   | 4枚                |

## 【スモークサーモン】

|          |      |
|----------|------|
| アルプスサーモン | 1尾   |
| マリネ用の塩   | 下記適量 |
| スモークウッド  | 1本   |

## 【ポテのピューレ】

|      |      |
|------|------|
| ポテト  | 2ヶ   |
| バター  | 20g  |
| 牛乳   | 60cc |
| 塩、胡椒 | 適量   |

## 【モルネーソース】

|          |       |
|----------|-------|
| 小麦粉      | 50g   |
| バター      | 50g   |
| 牛乳       | 500cc |
| パルメザンチーズ | 50g   |

## 【マリネ用の合わせ塩の割合】

|        |      |
|--------|------|
| 岩塩     | 200g |
| グラニュー糖 | 100g |
| 粒黒胡椒   | 40粒  |

## 【ごぼうのチップ】

|        |      |
|--------|------|
| ごぼう    | 200g |
| 水      | 75g  |
| トレハロース | 50g  |

## 【パルメザンせんべい】

|          |      |
|----------|------|
| パルメザンチーズ | 100g |
|----------|------|

## 作り方

## 【りんごのチャツネ】

1. りんごの皮をむき1cm角にカットし、塩をふり1時間置く。水分は捨てる。
2. 鍋に油とつぶしたニンニク、ショウガ、マスタードシードを入れ香りが出るまで炒める。
3. クミン、ターメリック、黒胡椒を入れて香りが立つまで炒め、カイエンヌペッパー以外の材料を入れ20～30分煮詰める。
4. 程よい硬さで仕上げる。好みでカイエンヌペッパーを入れる。

## 【五平餅焼きリゾット】

1. バター20gで玉ねぎのみじん切りを炒める。
2. 米（洗わない）を加え軽く炒め、温めたブイオンを注ぎ沸かしながら好みの固さに火を入れる。
3. 味噌、塩、胡椒で調味し、最後にバターとパルメザンチーズを加え混ぜ合わせ、型に薄く広げて冷ましてから規定サイズにカットし、提供に合わせて焼き色を付ける。

## 【アルプス乙女のオープン焼き】

1. りんごの枝が取れない位置で上下2つにカットして、上部は蓋、下部は種の部分をくり抜き器とする。
2. くり抜いた部分にバターを入れ180℃のオープンで12分焼く

## 【豚足の煮込み】

1. 処理した（省略）豚足を軽く下茹でする。
2. 香味野菜を大きめに切りサラダオイルでソテーし、トマトペーストを入れてからませる。
3. 別鍋に赤ワインを入れて加熱してアルコール分を飛ばす。濃度がつくまで煮詰めたら豚足を入れて味と香りをしっかりと絡ませる。
4. ②の香味野菜、ブイオン、各種香辛料を入れて3時間煮込む。そのまま冷ましておく。
5. 冷めたら豚足を取り出し、骨を外し1cm角にカットしてソースと絡ませ、塩、胡椒で調味。上記アルプス乙女のオープン焼きのくり抜いた部分に詰める。

## 1. 【ソース】

1. 首つると豚肉の筋をオープンでこんがり焼き1,5cm角に切った玉ねぎ、
2. 人参、セロリも加えてさらに焼く。
3. 鍋に移し赤ワインを注ぎ半量まで煮詰める。
4. ③ブイオンを加え沸いたらアクを引き、タイム、ローリエを入れ弱火で3時間煮だす。（出来上がり1L）  
好みの濃度になれば濾して、塩、胡椒、バターで調味して仕上げる。