

Special



三重平安閣グループ



前回のふれあいのプレゼントで反響の大きかった
小林ファーム様の豚肉を使用し、
三重平安閣のシェフがオリジナルレシピを考えました。

ラセヌマリアジュ四日市
羽瀬料理長

小林ファーム

「健康に育てれば、お肉はおいしくなる」を合言葉に、そしてお客様が笑顔で「おいしいかったよ」と言っていただける言葉を励みに毎日頑張っています。

►今回ご提供いただいたお肉:
ロース・ミンチ・スペアリブ

ホームページで直接ご注文いただけます。
<https://kobayashi-farm.com/>



【小林ファーム】〒519-0222 三重県龜山市両尾町2037
TEL/FAX 0595-85-1888 定休日/不定休
(TEL…AM8:30～※配達中・夕方以降はご対応はいたしかねます/FAX…24時間受付)

豚スペアリブのやわらか煮



作り方

- 豚スペアリブに醤油をまぶしてフライパンで焼いて、焼き色を付ける。
- 生姜の薄切り、ネギの青い部分、好みで八角を鍋に入れ、少量の油で炒めて香りを出す。
- 焼き色のついたスペアリブを②に入れて、酒を入れ、アルコールをとばす。
- お肉がかかるくらいの量の水を入れ、沸騰したらアスクを取り、醤油、みりん、塩で薄めに味付けをする。



材料(4人前)

・スペアリブ(豚).....	500g	・水.....	360cc
・ほうれん草.....	150g	・酒.....	30g
・生姜.....	15g	・醤油.....	50g
・ネギ(青い部分).....	少々	・みりん.....	40g
・八角.....		・好み.....	お好み
		・塩.....	小さじ1
		・ごま油.....	適量
		・片栗粉.....	40g



- 弱火で60分ぐらい煮る。途中、水分が少なくなったら水を足しながら、味を確認して仕上げる。
- 水洗いしたほうれん草を適当な長さに切り、油を熱したフライパンでさっと炒める。塩、ごま油で味を付ける。
- 深めのお皿にスペアリブと炒めたほうれん草を盛り付ける。
- スペアリブ、ネギ、生姜、八角を取り出した煮汁に水溶き片栗粉でとろみをつけて、ごま油で香りを付ける。
- ③の中に豚ロースを漬け込む。



100% 豚ミンチで作る煮込みハンバーグ



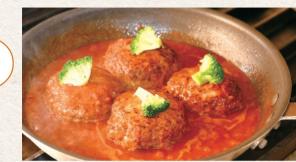
材料(4人前)

・豚ミンチ.....	600g	・玉ねぎのみじん切り.....	1/4個
・トマトソースの缶詰.....	1缶	※出来ればソテーして冷ましておく	
・塩.....	少々	ニンニクすりおろし小1片or少々	
・胡椒.....	少々	パン粉.....	大さじ2
・好みの野菜.....	適量	卵.....	1個
		牛乳.....	大さじ2
		ケチャップ.....	大さじ2
		醤油.....	大さじ2
		酢.....	キャップ1/4(隠し味)
		オリーブオイル.....	大さじ1
		ブラックペッパー.....	好み
		ナツメグ.....	少々



作り方

- (A)の材料をボウルに入れて、混ぜる。
- ①にミンチを入れてこねる。
- 成形して焼き色を付ける。
- ハンバーグの1/3程度の水を入れて蓋をし、強火で5分程蒸し焼きにする。



豚ロースの味噌漬け焼き



材料(4人前)

・豚ロース(厚さ5mm程度).....	400g
・漬け味噌.....	
白味噌.....	200g
酒.....	100cc
砂糖.....	60g
卵黄.....	1個
・長ネギ(白い部分).....	1本
・ごま油.....	適量
・サラダ油.....	適量



作り方

- 白味噌、アルコールをとばした酒、砂糖を合わせ火にかける。
- 10分～15分混ぜたところに卵黄を入れ再び混ぜる。

ゴムべらなどでくっついて、落ちてこないくらいになれば出来上がり。



- 3時間ほど漬けたら取り出し、ある程度味噌をとる。
- フライパンにサラダ油をひき、弱火で蓋をして蒸し焼きにして、焦げないように焼いていく。

火が完全に通れば出来上がり。



- 長ネギ(白い部分)をみじん切りにする。
- フライパンにごま油をひき、みじん切りにした長ネギを炒める。
- 少し茶色くなってきたら、漬け味噌の中に入れる。
- ③の中に豚ロースを漬け込む。

