

塩豚肉と野菜のワイン煮

名前: 山口 真理 @ Bonappe'tit !!

調理時間:約30分 分量:2人分

“120(シェント・ベインテ)”を贅沢に使い、豚&野菜をじっくり煮込んだごちそう。



Point

ワインを飲むだけでなく、料理にしっかりとしみ込ませました。その深い味わいを、ワインと一緒にじっくりとお楽しみください。

調理のコツ

豚肉は1日塩につけてから使い、煮込む前にうまみが逃げないように焼きましょう。

材料

豚肉ロース(塊) 250g
 カリフラワー 60g
 タマネギ 160g
 八角 1個
 ニンジン 90g
 塩・黒胡椒 適量
 ジャガイモ 110g

七味唐辛子 少々
 ベーコン 3枚
 赤ワイン 100cc

手順

- ① 豚肉はスジを包丁で切り、塩をなじませた後に黒胡椒を振り、ビニール袋に入れて1日おく。
- ② タマネギ、皮をむいたニンジンそれぞれ4等分にカット。ジャガイモは皮をむいて2等分に切る。ベーコンは2cm幅に切り、カリフラワーはほぐしておく。
- ③ 鍋にワインを入れて火にかけ、沸騰させてアルコール分を飛ばす。
- ④ 【3】に【1】と【2】と八角を入れ、分量外の水を野菜がひたひたになるまで入れ、20～25分煮込む。
- ⑤ お皿に盛りつけて七味唐辛子を振れば完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (秋にオススメ)

しっかり味わうのにピッタリなカベルネ・ソーヴィニヨン。ワインが塩豚肉の味を引き立て、さらに上品な料理に仕上げてください。

