

名前: 小野 孝予 @ qualia (クオリア)

調理時間:約90分 分量:4人分

焼き豚と干し海老の香りが食欲をそそる、秋の中華風栗おこわ。



Point

ワインはフランス&イタリア料理に合わせるだけでなく、中華や和食といったさまざまな料理に合うことを、もっとたくさんの人に知ってもらいたいと考え出したレシピ。家庭の食卓で、もっと気軽にワインを楽しみましょう！

調理のコツ

栗は生栗を茹でて使っても大丈夫です。おこわの上に枝豆だけでなく、ニンジン、サツマイモを茹でて、もみじ型やイチヨウ型で抜いたものを飾ると、彩りも良く季節感があっておいしそうに見えます。

材料

もち米 2カップ
 ショウガ(みじん切り) 1片分
 焼き豚 150g
 栗水煮 12個
 干し海老 大さじ2
 炊込み用スープ 340cc
 干しシイタケ 3枚

サラダ油 大さじ1
 長ネギ(みじん切り) 10cm分
 茹で枝豆 適量

手順

- ① もち米は1時間以上たっぷりの水にひたしてから、ザル上げして水気を切る。干し海老、干しシイタケは水で戻す。焼き豚とシイタケは1cm角に切る。
- ② 炊込み用スープ(中華スープ200cc、醤油大さじ1/2、紹興酒大さじ1、砂糖・ゴマ油各小さじ1、塩胡椒少々)を合わせる。総量の不足分は、海老とシイタケの戻し汁、水でまかなう。
- ③ 鍋にサラダ油を熱して長ネギとショウガを入れ、香りが出たら焼き豚と海老、シイタケを加えてさっと炒める。米と栗を入れたらひと混ぜし、【2】のスープを注ぐ。
- ④ 蓋をして沸騰後、15分弱火で炊き、火を止めて10分蒸らす。器に盛って、茹で枝豆を飾れば完成。

このレシピに合うワインは… メルロー (秋にオススメ)

メルローのような濃縮感があってマイルドなワインは、甘辛醤油ベースの中華料理とよく合います。焼き豚入りの中華風栗おこわとも相性が良く、味わいの素敵なバランスが楽しめます。

