

2020年

11月

23日 放送分



モモちゃんの桃豚クッキング♥

春菊農家さん直伝の鍋をアレンジしたレシピです。
豚バラの旨みがしょつつのスープに深みを加え、レモンのさわやかな味と風味をプラスする事でさっぱりとした口当たりを楽しんでいただけます。
秋田ならではの調味料「しょつつる」を使った新しい鍋のご提案です。

第10回

★桃豚と春菊の しょつつるレモン鍋



レシピ提供：野菜ソムリエプロ 最上 美貴子氏

材料 《4人分》

桃豚バラ薄切り	300g
春菊	300g
木綿豆腐	1丁
だいこん	10cm
レモン	1コ
水	1000cc
だし昆布	10cm
しょつつる	大さじ3
酒	大さじ2
粗挽きこしょう	お好みで

作り方

- ①鍋に水とだし昆布を入れ、30分漬けておく。
- ②桃豚は5cm幅、豆腐は2cm角に切る。春菊は葉を摘んでおく。だいこんはすりおろす。レモンは皮をむいて薄い輪切りにする。
- ③①を火にかけ、沸騰する直前にだし昆布を取り出す。沸騰したら桃豚を入れてアクを取り除き、しょつつる、酒、豆腐を加える。
- ④春菊を加え、レモンを敷き詰めて大根おろしをのせる。ひと煮立ちしたら完成。お好みで粗挽きこしょうをふる。



ポイント

* 春菊は煮過ぎないように最後に入れる。

パークランドグループ