

ヒレポークのパイナップル と山芋のロール煮込み



材 料		
1人分		市販のスライス缶の場合(4人分)
パイン・クラッシュ缶果肉	25g	パイン缶スライス 2と1/2枚
豚ヒレ肉	100g	400g
塩・胡椒	少々	少々
山芋	30g	120g
ドライトマト	10g	40g
クレピネット		200g
小麦粉	適量	適量
煮込み用ソース		
パイン・クラッシュ缶果肉	75g	300g
にんにく	1/2個	2個
ブランデー	12.5ml	50ml
白ワイン	25ml	100ml
チキンブイヨン	250ml	1000ml
フォン・ド・ヴォー	50ml	200ml
オリーブオイル(EX)	37.5ml	150ml
塩・胡椒	少々	少々

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合、みじん切りにしておく。)

2. 豚ヒレ肉は、開いて巻きやすいようにたたいて形成する。塩・胡椒・ドライトマトを塗り、パイン・クラッシュ缶果肉・棒状に切った山芋を巻いてクレピネットで包み、小麦粉をまぶす。

フライパンにオリーブ油(分量外)を入れ、色が付くまでソテーする。

※クレピネット(網脂・白い膜状のもの)は手に入りにくいので、タコ糸等で巻いてもよいです。



3. 「煮込み用ソース」のにんにく・パイン・クラッシュ缶果肉を鍋に入れてソテーし、2を加え、ブランデー・白ワインも加えてデグラッセ(肉汁を煮溶かす)する。

チキンブイヨンとフォン・ド・ヴォーを加えて煮込み、塩・胡椒で味を調える。

柔らかくなったら、香りづけにオリーブ油(EX)を加える。



この料理は、都内ホテルシェフが考案したものです。