

猪の古木煮

宮崎 博士 (梅乃井 店主)



材 料

<猪つくね>

猪ミンチ	250g
長いも	35g
卵 (M サイズ)	20g
生姜	3g
うす口醤油	2.5g
塩	3.5g
片栗粉	7.5g

《準備》長いも、生姜はすりおろす。

しゃぶしゃぶ用猪スライス	8枚
季節野菜	適宜
鍋仕立て用ポン酢	適量

<猪スープ>

猪ガラ	3.5kg
タマネギ	1個
長ネギ	2本
キャベツ	750g
生姜	40～50g
餅米	130g
水	13～15L

《準備》タマネギは皮をむく。

キャベツは1玉を半分に切る。

作り方

1. 猪ガラを1度ゆでこぼし、スープ材料を入れ1時間30分～2時30分炊く。
完成後にスープの材料はすべて取り出す。
(ポイント) スープを取るときは7～8割の味で止め、すべての食材が入り炊いて完成の味に持っていく。
2. 猪つくね材料を合わせる。ボールにミンチ、片栗粉以外を入れよく混ぜたのち、ミンチ、片栗粉を入れ合わせる。
- 3.1 のスープ720ccに2を入れる。火が通った後、猪スライス、野菜など順に入れ煮る。
4. 味を見て、塩、淡口醤油などで整える。

(ポイント) 鍋仕立の場合は、ポン酢を添え、大根おろしや七味、柚子胡椒、かんづり、黒胡椒などですすめる。