

シシ肉の洋風おでん

ケイズワークス

材料 (20人分)

猪スネ肉	1kg
猪ひき肉	1kg
トマト	250g
タマネギ	250g
にんにく	1片
トマトピューレ	100g
オニオンソテー	100g
大根	1kg
エリンギ	250g
ハクサイ	500g
うずら卵水煮	20個
小玉こんにゃく	20個
油揚げ(小)	20枚
オリーブオイル	30ml
塩	10g
出汁(かつおと昆布)	2ℓ
薄口しょう油	100ml
みりん	100ml



調理手順

- ①水2ℓに猪スネ肉、トマト、タマネギ、にんにくを入れて2時間煮込む。
- ②冷めたら猪スネ肉を取り出し、流水で血管や膜などを取り除き、一口大に切る。
(この時に出たクズ肉は⑤で使用。)
- ③猪ひき肉、トマトピューレ、オニオンソテー、塩、オリーブオイルを混ぜ合わせ、小判状に丸めて180℃のオーブンで15分焼いた後、湯通しして油抜きをする。
- ④大根、エリンギを一口大に切り下茹でする。
- ⑤油抜きした油揚げに茹でたハクサイと②のスネ肉のクズを詰める。
- ⑥出汁、薄口しょう油を合わせたところへ①、②、③、④、⑤、うずら卵水煮、小玉こんにゃくを加えて静かに煮込み、冷まして味を染み込ませる。

調理上のワンポイント

- 猪スネ肉はゼラチン質が多く、長時間煮込むと柔らかく美味しく食べられます。
- 本来トマトは夏のもの。冬のおでんに生食用のトマトは不向きですが、ここでは夏に出たB級のトマトを加熱、粗ごして冷凍保存したものを使用しています。

ここで買える、食べられる

- 通常では販売していませんが、料理に関するお問い合わせは下記へどうぞ。
尾張旭市旭台2-4-15
ケイズワークス Tel 0561-41-8034

ちょっと一言

- ①の方法で下ごしらえした猪スネ肉は、デミグラスソースやトマトソースと合わせてシチューやカレーに利用できます。