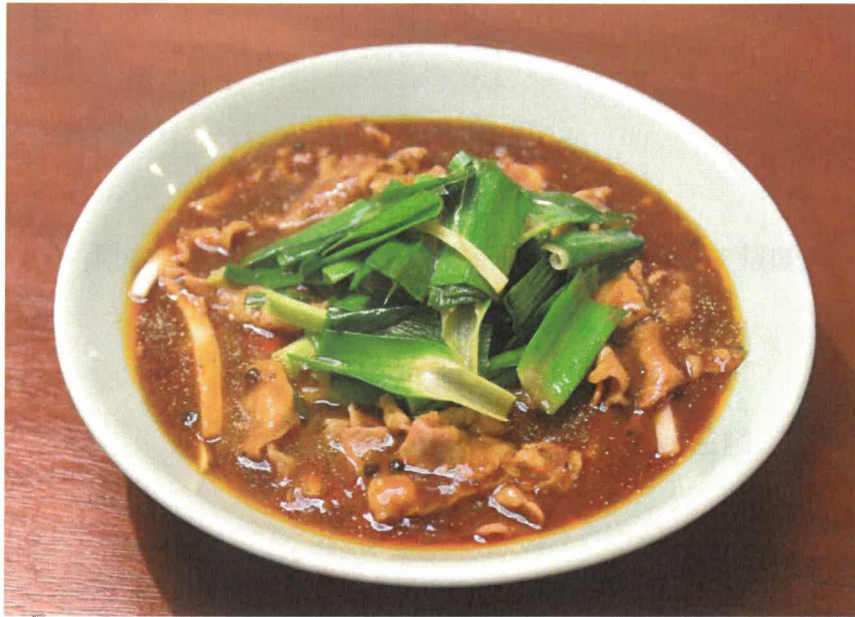


水煮肉片 (土佐ポークと葉にんにくの四川風煮込み)



【材料 4 人分】 土佐ポーク 200g、葉にんにく 100g、大根 50g、白菜 50g、白葱 50g、
にんにく 10g、生姜 10g、仁淀川山椒少々

【調味料】 梺県豆板醤 15g、豆鼓 10g、濃口醤油 20g、中国醤油 5g、老酒 30g、
砂糖 10g、ラー油 20g、鶏ガラスープ 400g

【作り方】

- ① 土佐ポークは 2mm スライスをして 10cm にカットし、片栗粉をまぶす。葉にんにくは 5cm にカット、大根、白菜、白葱は 5cm の細切りにする。にんにく、生姜はみじん切りにする。
- ② 大根、白菜、白葱を軽く炒めて皿に盛る。
- ③ 鍋を熱し、にんにく、生姜、梺県豆板醤、豆鼓を炒めて香りを出し、老酒、醤油、中国醤油、砂糖、スープを入れて沸かす。
- ④ ③の鍋に土佐ポークを入れ、かるく沸かして②の皿に盛る。
- ⑤ 葉にんにくをかるく炒め、④の皿に盛り付け、仁淀川山椒をふりかけて出来上がり。

【料理のポイント】

水煮肉片は一般的に香辛料や辛味を効かせた複雑で刺激的な料理ですが、今回は土佐ポークの甘み、葉にんにく・仁淀川山椒の香りを味わっていただきたく、香辛料・辛味共に控えめにしました。