



## ポークチョップのレーズンバター 紫キャベツの蒸し煮添え

### 材料 (4人分)

ポークチョップ (約3cm厚さ) …… 4枚  
紫キャベツ (芯を取り千切り) …… 230g  
スモークベーコン (角切り) …… 1/3カップ  
紫キャベツ (薄切り) …… 1/2カップ  
カリフォルニア・レーズン …… 1/2カップ  
キャラウェイシード …… 小さじ1/4  
塩 …… 小さじ1/2  
黒胡椒 (つぶす) …… 小さじ1/4  
ブラウンシュガー …… 1/4カップ  
赤ワインビネガー (カベルネ) 1/2カップ  
シダービネガー …… 1/2カップ  
アップルシダー …… 1/2カップ  
ハムホックのストック …… 1/4カップ  
オリーブオイル …… 適宜  
レーズンバター (作り方別途)

### レーズンバター

カリフォルニア・レーズン (刻む) 1/4カップ  
紫玉ねぎ (角切り) …… 大さじ2  
ディジョンマスタード …… 小さじ2  
バルサミコ酢 …… 1/4カップ  
赤ワインビネガー (カベルネ) …… 大さじ2  
レモン汁 …… 大さじ1  
塩、黒胡椒 (つぶす) …… 適量  
バター (柔らかくする) …… 大さじ4

### 作り方

1. グリルを予熱しておく。
2. 紫キャベツの蒸し煮を作る。厚手のストック鍋にベーコンを入れ、中火で薄茶色になるまで炒める。オリーブオイルとレーズンバター以外の材料をすべて加える。
3. 時々かき混ぜながら強火で2分ほど炒めて蓋をし、中火にして約25分煮込む。火からおろし、保温しておく。
4. ポークチョップに塩、胡椒し、オリーブオイルを擦り込む。あらかじめ熱しておいたグリルに並べて片面約5分ずつ焼く。
5. 焼き立てのポークチョップにレーズンバターを大さじ1ずつのせ、紫キャベツの蒸し煮を添える。

### レーズンバター

1. 小さめのソース鍋にレーズン、紫玉ねぎ、マスタード、バルサミコ酢、ワインビネガー、レモン汁を入れて、シロップ状になるまで煮る。
2. バターをフードプロセッサで練り、1を加えて混ぜる。塩、胡椒で味を調え、使う時まで冷蔵庫で保管する。