



## 十三穀米とレーズンの腸詰め イベリア産豚バラ肉のロールと共に

(株) 帝国ホテル 吉川 泰三氏

### 材料 (4人分)

#### 十三穀米とレーズンの腸詰め

十三穀米	40 g
白米	200 g
豚腸	25cm
豚頬肉	80 g
豚足	80 g
玉ネギ	100 g
ニンニク	2片
パセリ	5 g
カリフォルニア・レーズン	60 g
クミンパウダー	3 g
コリアンダパウダー	2 g
ローリエ	1枚
白粒胡椒	1 g
ペペロンチーニ	2粒
EXオリーブオイル	適宜
塩	適宜
胡椒	適宜

#### イベリア産豚バラ肉のロール

イベリコ豚バラ肉	120 g
ジャガイモ	2コ
カリフォルニア・レーズン	40 g
パセリ	3 g
ポルチーニパウダー	2 g
塩	適宜
胡椒	適宜
バター	適宜

#### 人参のサワークラウト

人参	200 g
玉ネギ	30 g
カリフォルニア・レーズン	20 g
白ワイン	2勺
白ワインヴィネガー	大さじ2
バター	適宜
塩	適宜
胡椒	適宜

#### ソース

赤ワイン	180cc
ポルト酒	90cc
粒マスタード	30 g



# 十三穀米とレーズンの腸詰め イベリア産豚バラ肉のロールと共に

## 作り方

1. 豚頬肉、豚足、ローリエ、サワークラウトで使う人参の皮、玉ネギ、粒胡椒で水を加え約1時間煮て、ブイヨンを取る。
2. 豚頬肉、豚足を取り出して冷却しコンカッセする。残りのブイヨンをシノワで漉す。
3. 十三穀米、白米を洗い15～20分水にさらし、水気を切り、十三穀米は水でブランシール、白米はバターソテーし、同分量のブイヨンで炊き上げる。
4. フライパンを熱しニンニク、玉ネギ、ペペロンチーニのアッシュをソテーし、そこに加熱処理をした十三穀米、白米、豚頬肉、豚足を入れ軽くソテーし、レーズンを加え、火からはずしボウルに移す。
5. ボウルの中で香辛料、塩、胡椒で味を調べ、粗熱を取り、冷やしたブイヨンで軽くのばし、腸に詰めて約1時間冷蔵庫で完全に冷却する。
6. ジャガイモを約45～60分ヴァプールする。
7. 皮を剥き裏ごしして、ボウルに入れ、コンカッセしたレーズン、パセリのアッシュ、ポルチーニパウダーを加え混ぜ合わせ味を調える。
8. 厚さ5mm程度にスライスした豚バラ肉の帯状の物にジャガイモのペーストを、のりしろを残してナッペし、巻き込みタコ糸で縛る。
9. 玉ネギをスライスし、人参をおろし金でおろしソテーパンでバターを熱し、甘みがでるまで玉ネギをソテーし、人参を加え軽くソテーする。
10. 白ワインを入れデグラッセし、レーズン、白ワインヴィネガーを入れ、味を調べて仕上げる。
11. ソースパンに赤ワイン、ポルト酒を注ぎ丁度良い濃度まで煮詰めて味を調べ、粒マスタードを加えて仕上げる。
12. 腸詰め、豚バラ肉のロールをフライパンで焼きしめて、オーブン170℃前後で5～10分ローストする。
13. 焼き上がったらカットして、全てを皿に盛り付ける。