

## 紅焼角肉扇

肉団子の旨煮宮廷風

### 材 料

皮付き豚バラ肉……………600g  
干し椎茸……………4 枚  
冬筍……………小 3 個  
白葱……………1 本  
生姜……………適量  
青梗菜……………3 株

### A (肉団子の味付け)

生姜のみじん切り……………少量  
塩……………小匙 1/3  
胡椒……………少量  
紹興酒……………小匙 1  
卵白……………大匙 1  
片栗粉……………大匙 1 1/2

### B

片栗粉……………適量

### C (煮込み調味料)

醤油……………大匙 4  
紹興酒……………大匙 1  
上白糖……………大匙 5  
スープ……………600ml  
水溶き片栗粉……………大匙 2  
ゴマ油……………小匙 2

### 作り方

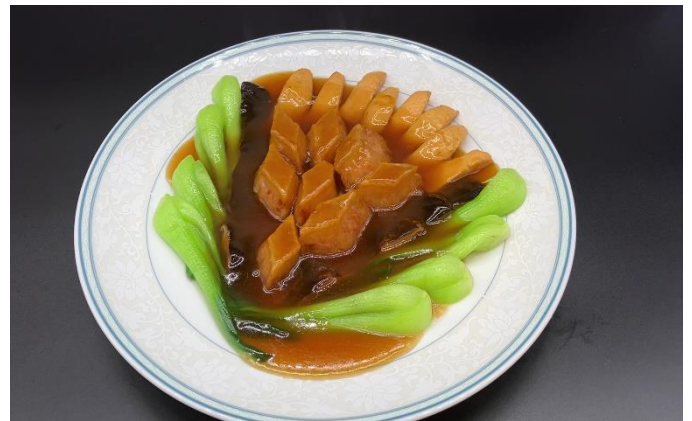
- ① 皮付き豚バラ肉は皮目を下にして、皮と脂の部分を少し残して、皮と赤身に切り分ける。
- ② 切り分けた皮付き豚バラ肉の皮の付いている方に切り目を細かく入れる。
- ③ 切り分けた赤身の部分を包丁で叩き、ミンチ状にする。
- ④ ③に A の生姜のみじん切り、塩、胡椒、紹興酒、卵白、片栗粉を入れて良く練る。
- ⑤ ②の切り目を入れた方に 片栗粉をつけ、④のミンチを塗り伸ばし、冷凍して固める。
- ⑥ 半凍りになれば包丁で菱形に切り分ける。
- ⑦ ⑥に B の片栗粉を薄く塗して、高温の油で皮目がカリカリになるように揚げる。(中まで火が通ってなくても良い) お湯でさっとボイルして油分を抜く。
- ⑧ 干し椎茸、冬筍は一口大に切る。白葱は筒切り、生姜薄切りにする。青梗菜は縦 6 等分に切り分ける。

- ⑨ 冬筍に醤油をまぶし(分量外)中温で揚げ、干し椎茸と一緒にさっとボイルする。
- ⑩ 鍋に生姜、葱、醤油、紹興酒、上白糖、スープ、⑦の豚バラ肉、⑨の干し椎茸、冬筍を入れ、味を調え蒸し器で 20 分蒸す。
- ⑪ 青梗菜を下茹でする。
- ⑫ ⑨を鍋に戻し、少し煮詰め、具材を⑩の青梗菜と一緒に皿に扇型に盛り付ける。煮汁を水溶き片栗粉でとろみをつけ、ゴマ油を少し入れ具材にかける。

### ポイント

- 豚ミンチは水分をおさえ、よく練って粘りを出すこと、水分を加えすぎると膨らんで、皮が外れてしまう。
- 皮に下味をつけたミンチをのせて、更に包丁で軽くたたくと切り目の中までにミンチが入り、密着できる。
- 豚を揚げるときは、凍った状態で粉をまぶし、すぐにあげること。

### 出来上がり写真



### 菱形に切った豚バラ

