

北イタリア風おでん

ピッツェリア うちのごはん

材料

<ロール白菜>

猪ミンチ	500g	} A
たまねぎ (みじん切り)	100g	
にんにく (みじん切り)	小1片	
塩	適量	
こしょう	適量	
はくさい	12枚	
ごぼう		
にんじん		
だいこん		
発芽ニンニクスプラウト		



<スープ>

鶏のブロード (だし汁)	} 固形スープの素でもよい
猪のブロード (だし汁)	
昆布	

エクストラバージンオリーブオイル

こしょう

ペコリーノ・ロマーノ (パルミジャーノレッジャーノでもよい)

イタリアンパセリ

} B

調理手順

<ロール白菜>

- ① ごぼう、にんじん、だいこんを小口に切り、下茹でしておく。
- ② はくさいを塩ゆでしておく。
- ③ Aを混ぜ合わせて、しばらく休ませておく。
- ④ 発芽ニンニクスプラウトをスープで下茹でしておく。
- ⑤ はくさいに①と③ (30g程度)をのせて巻き、④でしぼる。
- ⑥ スープの中に⑤を入れ、弱火で20分程度煮込む。
※ 灰汁がでたら取り除く。
- ⑦ 味をなじませるため、一度休ませる。
- ⑧ 食べる時に、あたため適量のBをかける。



出店者からのメッセージ

ジビエを焼き材として使用しても面白味がないので、香りを封じ込めるという意味合いを込めて、ロール白菜にしてみました。

エキスを味わっていただきたいので、スープも飲みほしてほしい！！良いお出しが出ています。

稲武地区の最新食材“発芽ニンニクスプラウト”を使いたい！！どう使うか！ロール白菜の“ヒモ”変わりに使用してみました。それが旨みをだしています。

ジビエを広く知っていただく為に、食べやすい、馴染みの良い“おでん”料理にしました。

イタリアでは”ボッリート”という肉おでんのような料理があります。ボッリートのようにお肉の塊をどーんと入れたかったのですが、色々は問題もあり断念…。しかしロール白菜としてジビエワールドを表現してみようと！！普通のロール白菜では面白みにかける、ではロール白菜の『中』で“おでん”を表現！！ジビエワールドを中に封じ込めたことにより、スープにも旨みとして存在したではありませんか！！このロール白菜から出るエキスが美味！！是非スープまで楽しんでください。



ワンポイント アドバイス

鹿のモモ肉と一緒に巻くと、さらにおいしくなります。

- ① 鹿モモ肉に塩をし、表面に焼き目がつく程度まで焼く。
- ② 低温のブロードでじっくり火を通す。
- ③ 一口大に切り分ける。