

ご飯の友猪肉そぼろジュレ

食事処 ニコ天

材料 (1人分)

猪肉ミンチ	20g
干し椎茸	1個
発芽ニンニク	1/2束
酒	小2
醤油	小2
味醂	小2
砂糖	小1
新米(みねあさひ)	100g
ゼラチン	適宜
水	適宜



調理手順

- ①猪肉ミンチを湯通しする。
- ②湯切りした後、酒(分量外20cc)で水分が無くなるまで炒ってそぼろ状態にする。
- ③水で戻した干し椎茸をみじん切りにして、猪肉と一緒に酒、醤油、砂糖を加え煮詰めて発芽ニンニクを加え、味醂を入れてつやを出し、冷ました後ゼラチンを入れて冷蔵庫で冷やして完成。
- ④温かいご飯の上に乗せれば、ジュレが溶けてタレとなる。

ワンポイント

- 椎茸を入れると、コクが出る。