

青森シャモロックと長いも, 色々な地場野菜 のプレステリーヌ “ ジャポネスタイル ”



材 料

- ・青森シャモロックむね肉・・・500g
- ・青森シャモロックむね肉・・・500g
- ・生姜のみじん切り・・・30g
- ・卵・・・1個
- ・長ねぎ・・・2本(少々)
- ・大根・・・2本(少々)
- ・長いも・・・2本(少々)
- ・大葉・・・30枚

- ・生姜・・・30g
- ・玉ねぎのみじん切り・・・300g
- ・初雪たけのみじん切り・・・100g
- ・ごぼう・・・2本(少々)
- ・細筍・・・12本(少々)
- ・にんじん・・・2本(少々)
- ・焼き海苔・・・少々
- ・網脂・・・少々

調 味 料

- ・照り焼きソース・・・310cc
- ・黒コショウ・・・少々
- ・山椒・・・少々
- ・塩・・・少々
- ・生姜・・・10g
- ・白ごま・・・30g
- ・醤油・・・20cc
- ・ゼラチン・・・26g
- ・照り焼きソース・・・150cc
- ・鶏のブイヨン・・・300cc

作 り 方

1. むね肉は下処理後、味付けをせずにグリル板で焼き色を付ける。冷ましたら照り焼きソース(100cc)を加え、棒状にして真空の状態です約半日漬ける。
2. 2つ目のむね肉は皮を剥いで脂分を取り除き、(1)と一緒に漬ける。身の部分はミンチにし、玉ねぎ・生姜・初雪たけに火入れして冷ました物を、塩・黒コショウ・白ごま・醤油・卵とむね肉の皮を加えてよく練り、照り焼きソース(60cc)を混ぜ込む。
3. ごぼう・長ねぎは太めの物を使用し、型の長さに合うようにして細筍と一緒に、照り焼きソース(150cc)・鶏のブイヨン・生姜・ゼラチン(6g)を加えて蓋をし、オープンで煮て冷ます。そしてこの煮汁は捨てずにとっておく。
4. 大根・にんじんは型の長さに合わせて切り、塩を加えた湯で軽くボイルして冷ます。
5. 棒状に切った長いもは皮付きのまま、軽く塩・コショウをしてからオリーブオイルを軽く塗り、アルミホイルで包んでローストして冷ます。皮を剥き、型に合わせて切ったら焼き海苔で包む。
6. 型に下処理した網脂を入れ、2のむね肉を隙間に入れながら、1のむね肉・ごぼう・長ねぎ・大根・にんじん・焼き海苔で包んだ長いも・大葉を(3)の煮汁(250cc)・ゼラチン(12g)を塗りつつ大理石の様に隙間を作らないように詰める。
7. アルミホイル等で型ごと覆い、湯煎してからオープンまたはコンベクションオープンの110℃のスチーム15%を目安に、4~5時間くらい蒸し焼き感覚でやわらかくなる様に加熱する。
8. 粗熱が取れて落ち着いてから、重し蓋をして常温で冷ます。冷めたらそのまま冷蔵庫に移し、1~2日休ませる。