



豚肉の醤油煮込み 野菜の胡麻和えのせ



中華料理のスパイスやソースには、同じようにエキゾチックな香りを持つワインを合わせましょう。ホワイトペッパーなどのスパイスや、花の香りを持つワインがおすすめです。ロゼワインや、ロゼのカバ(スパークリングワイン)は、骨格がしっかりしているのでお料理を包み込むようなマリナーージュに。

材料 (2人分)

豚もも肉.....	200g	ピーマン.....	1/2 個
タマネギ.....	1 個	ニンジン.....	1/6 本
醤油.....	大さじ 1 1/2	もやし.....	30g
みりん.....	大さじ 2	長ネギ.....	5cm
黒砂糖.....	8g	ごま油.....	大さじ 1/2
ショウガ (スライス).....	1 枚	菜の花.....	1/4 束
長ネギ (青い部分).....	1 本分	塩・コショウ.....	適量
赤ピーマン.....	1/2 個	サラダ油.....	適量

作り方

1. 豚肉に塩・コショウを振り、サラダ油で表面を焼き、ひたひたの水、長ネギ(青い部分)、ショウガ、酒を加え圧力鍋で10分かける。
2. 1に醤油、みりん、黒砂糖を加えとろみがつくまで弱火で煮込む。
3. タマネギは輪切りにし、サラダ油で両面焼き色がつくまで焼き、塩・コショウする。
4. 赤ピーマン、ピーマン、ニンジン、長ネギは細切りにする。もやしはさっと茹でる。
5. 4を混ぜ、ごま油を加えよく混ぜる。
6. 菜の花は塩ゆでする。
7. 器に2のたれを敷き、3、輪切りにした肉をのせ、5、6を添える。

Point!

パリでは中華料理にロゼを合わせている風景をよく見かけます。ワインに迷ってらっしゃるお客様には、ロゼをおすすめしてみてもいいですよ。点心にもロゼがおすすめです。

