

Marinated Pork belly with “SHIOKOJI”

豚バラ肉の塩麹マリネ

by Chef Masahito Ueki / 植木将仁シェフ監修



Serves: 4 px
4 人分

Preparation time: 30 minutes
準備時間: 30分 (さんじゅつぶん)

Cooking time: 2 hours
調理時間: 2時間 (にじかん)

INGREDIENTS / 材料

| | | | | | |
|-----------------|---|-----------------------|---------|------------------|--|
| 600 gr / 600g | Pork belly | 豚バラ | | Spain / スペイン | |
| As needed / 適量 | Pickles | ピクルス | | Sweden / スウェーデン | |
| 150 cc / 150cc | Porto / Port / vinho do Porto / Port Wine / vin de Porto / Oporto / Portvin / Portwein / Portwijn | ワイン (ポート) | PDO | Portugal / ポルトガル | |
| 300 cc / 300cc | Дунавска равнина | ワイン (ドゥナフスカ・ラヴ) | PGI | Bulgaria / ブルガリア | |
| 6 gr / 6g | Sel de Camargue / Fleur de sel de Camargue | 塩 (カマルグ) | PGI | France / フランス | |
| As needed / 適量 | Red cabbage | キャベツのピクルス | | Germany / ドイツ | |
| As needed / 適量 | Carrot | キャロットサラダ | | Germany / ドイツ | |
| 100 gr / 100g | Mozzarella di Bufala Campana | チーズ (モッツァレラ・ディ・ブッファラ) | PDO | Italy / イタリア | |
| To taste / お好みで | Extra virgin olive oil | エキストラバージンオリーブオイル | Organic | Cyprus / キプロス | |

PREPARATION / つくり方

- Marinate the Pork Belly:**
Vacuum-seal the Galician pork belly with shio-koji marinade and let it marinate overnight.
豚バラ肉をマリネする。ガリシア豚バラ肉を塩麹マリネし、密閉して1晩寝かせる。
- Prepare the Mozzarella Espuma:**
Blend all ingredients except the egg white in a mixer. Transfer the mixture to a pot, bring it to a boil once, then cool it down. Pour it into a bowl, fold in whipped egg whites, season with salt and pepper, and transfer to an espuma dispenser. Charge with a gas cartridge.
モッツァレラ・エスプーマを作る。
分量の卵白以外をミキサーで合わせ。それを鍋へ移し替えて一度沸騰させ、冷ます。それをボールに移し、あわ立てた卵白と合わせ、塩胡椒で味を整える。エスプーマの入れ物に入れ、ガスをセットする。
- Make the Red Wine Sauce with Burdock:**
Peel the spring burdock root and steam at 90°C for 90 minutes, then cut it into 5mm cubes. In separate pots, reduce the Cabernet Sauvignon and Vintage Port to 1/5 of their volume. Combine the reduced liquids, thicken with cornstarch, then add the diced burdock. Season with salt and pepper.
春ごぼうレッドワインソースを作る。
春ごぼうは皮をむき、90°C 90分蒸す。5mm 角にカットする。別の鍋でカベルネ・ソーヴィニヨンとヴィンテージポートを1/5まで煮詰めたらコーンスターチでとろみをつけ、カットした春ごぼうを入れて塩胡椒で味を整える。
- Cook the Pork Belly:**
Rinse off excess salt from the marinated pork belly with water. Place it on a baking tray and roast in the oven at 160°C for 45 minutes. Slice into portions.
豚バラを焼く。1 を軽く洗って塩気を流し、バットに載せ、160°C で45分オーブンで焼き、カットする。
- Plating:**
Arrange the German red cabbage and carrot pickles in the center of the plate. Place the sliced pork belly on top. Drizzle the red wine sauce elegantly over the dish. Finish by adding the mozzarella espuma in a balanced presentation.
盛り付けをします。
皿の中央にドイツ産レッドキャベツとキャロットのピクルスを色どりよく配置し、その上にスライスした豚バラをのせる。ワインソースをかける。
最後に2 をバランス良くかけて出来上がり。

EU QUALITY SCHEMES / EU品質認証制度



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

PDO (原産地呼称保護) やPGI (地理的表示保護) のロゴは、特定の伝統的な生産方法に従った地域の食品や飲料に付けられるものです。これらのロゴは製品の信頼性と品質をあらわにするものです。



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

この表示は、オーガニックと認証された商品が、生産・加工・輸送・貯蔵の方法に関する厳しい規則を遵守し、環境への影響に配慮したものであることを保証します。生物多様性の維持、高水準の動物福祉など、エネルギーや天然資源を責任をもって使用していることを示すものです。



EUROPEAN UNION

