

【材料(分量:2人分)】

糠塚きゅうり1本(500g~600g)

◎自家製ソーセージ

豚ひき肉(できれば粗びき)…200g

にんにく…1かけ(みじん切り)

マヨネーズ…大さじ1

カレー粉…大さじ1

白ワイン…20cc

塩…2g、黒こしょう…少々

◎煮込むときの食材

ホールトマト…400g

白ワイン…50cc

強力粉…適量

◎仕上げのトッピング

粉チーズ、パセリ、黒こしょう…適量

【作り方】

- ①豚ひき肉と塩、黒こしょうをボウルに入れ、粘りが出るまで練る。 粘りが出たら、にんにく、マヨネーズ、カレー粉、白ワインを混ぜ てさらに練り、冷蔵庫で30分以上冷やす。
- ②糠塚きゅうりの皮をピーラーでしま目にむき、縦半分に切った後、 スプーンで種を取る。切った糠塚きゅうり、皮、種にそれぞれ軽く 塩を振り15分程度置く。糠塚きゅうりから出た水分は蒸す際に 使うため、捨てずに取っておく。
- ③②の皮と種の水気を切り、みじん切りにして①と混ぜる。
- ④水気を切った糠塚きゅうりに③を詰め、強力粉をまぶして、油を 引いたフライパンで両面に焼き色をつける。先にソーセージの面 から中火で焼くこと。
- ⑤④に白ワイン、②で糠塚きゅうりから出た水分を入れ、ホールトマ トを手で潰しながら入れて、ふたをして中火で30分蒸し焼きにする。
- ⑥⑤を皿に盛り、粉チーズ、パセリのみじん切り、黒こしょうをかけ て完成。

Point



Porta Otto シェフ 小笠原拓哉さん

自家製ソーセージは、ハンバー グを作る要領と同じで、豚ひき 肉を冷たい状態でしっかり練る こと。分量の1%の塩が入って いれば、カレー粉や黒こしょう はお好みでOK。



糠塚きゅうり生産者

八戸の伝統野菜

糠塚きゅうりの食べ方

生で食べるだけじゃない、変 幻自在にどんな料理にも使える のが糠塚きゅうりの魅力!

和えたり、揚げたり、チャン 南風農園 水野浩司さん プルなんかもおいしいです!