

## 豚肉と白菜の醤油煮あんかけ

今の季節、白菜は鍋の主演となりますよね。よく煮えて柔らかくなった白菜を食べると、冬の寒さに処してきた我が身が、「ふっっ〜」ってため息をつくようです。皆さんもきつとそうなります。ただし上手にできればの話ですけれども・・・

白菜だけでは寂しいので、鶏肉か豚肉を入れてみます。醤油味なら豚肉、塩味なら鶏肉ってのが順当なところではないでしょうか？白菜のあの味を思い出しながら、醤油・塩・豚肉・鶏肉のエア・コンビネーションをしてみます。その結果、自分の納得の組み合わせを決定するのです。ここが料理の楽しいところ、想像力と創造力が行き交う場面です。

で、今回は醤油味を欲しましたので豚肉に決定。肉の切り方は青椒肉絲の牛肉の細切を思い出して、あんな風が旨そうだろうと挑戦してみました。



- \* 白菜と豚肉を適当な大きさに切る
- \* 白菜の白いところは、ソギ切りに
- \* 豚肉に片栗粉をたっぷりまぶす
- \* 顆粒コンソメとそばつゆで調味
- \* 先に白菜を柔らかく煮る
- \* 豚肉は終盤に入れて火が通ったら完成

仕上げに、水溶き片栗粉でとろみをつけるのですが、あらかじめ豚肉にも片栗粉をまぶしてあるので、もしかしたら入れなくてもOKかも。そばつゆが白菜の甘味をいっそう引き出し、豚肉の旨味が花を添えます。こんなんで炊き立てご飯を食べるなんて、我が身の幸運をしみじみと感ぜられるひとときです。醤油味の目指すところは天津飯の味付け、塩味の目指すところは八宝菜か中華丼の味の感じって言ったら、わかり易いでしょうか？