

夏休みの活動(自宅)



料理名

豚肉のポーピエット



きっかけ

コロナ渦で外食ができない状況にあるので、家でフランス料理を家族で食べたいと思ったから。



目的

どの季節でも食べられる材料で、子どもからお年寄りまで幅広い世代が楽しめる、果物とお肉を合わせたさっぱりとした料理にしたい。



工夫・苦労

練り合わせたひき肉を伸ばす際に、端まで入れすぎると中身が膨らんでみ出してしまうため、気を付けた。中身がはみ出さないように、肉をたこ糸で巻く際に、人の手を借りたかった。



感想

思いの外、時間もかからず、つくることができた。外側のヒレ肉と肉側のひき肉とプラムの相性が良く、デミグラスソースと白ワインと生クリームを入れたソースが味の決め手となり、香りも良かった。ソースはフランス料理には欠かせないと感じた。とても綺麗な切り口で美味しかった。

