

大阪おかんシェフさんの

泉州水なすとゴロゴロ犬鳴豚の さっぱりジュレお好み焼き



材料（1人前）

【ジュレ】

水…50cc
ポン酢… 100cc
寒天… 1.5g

【お好み焼き生地】

卵… 1個
水… 50cc
小麦粉… 30g
長芋すりおろし… 30g
顆粒和風だし…小さじ1/2
しらす… 10g
泉州キャベツ(粗めみじん切り)… 200g
大葉(みじん切り)… 5枚
天かす… 10g

【上乘せ具材】

★犬鳴ポーク(肩ロース)… 1切れ(200g)
★塩コショウ…適量
★バター…大さじ1
★ポン酢…大さじ2
★みりん…大さじ1
☆泉州水なす… 1.5cm輪切り×2枚
☆バター…大さじ2
大葉(千切り)… 2枚
マヨネーズ…適量

作り方

- ☆水なすは格子状に切り目を入れ、水につけてアク抜きしておく。
- ジュレを作る。材料を混ぜ合わせ火にかけて沸騰したら、容器に入れて冷蔵庫で冷やしておく。
- 生地を作る。大きいボウルに卵、水をとき、小麦粉、すりおろした長芋、顆粒だしを入れて混ぜる。しらす、キャベツの粗めみじん切り、天かす、大葉のみじん切りを入れて混ぜる。
- フライパンに油をひき、③の生地を焼く。5分ほど焼いたらひっくり返す。
- その間に、別のフライパンに☆のバターの半量を溶かして①の水なすを焼く。焦げ目がついたら残りのバターを入れ反対側も焼く。
- さらに別のフライパンに★のバターを溶かし、1cm角に切って塩・コショウしておいた豚肉を炒める。残りの★調味料を入れて煮詰める。
- 焼けた生地④を皿に乗せ、マヨネーズをかけて、⑤のなす、⑥の豚肉(煮汁も)をのせ、②の固まったジュレをフォークで細かく崩して散りばめ、千切りにした大葉をトッピングしたら完成。

★大阪おかんシェフさんからレシピのポイント★

- キャベツたっぷりですが崩れやすいので、ひっくり返す時やお皿にのせる時に注意してください。
- ソースを使わないお好み焼きです！