

和風の照り焼きソースにワイン風味を加えてすっきりと

鴨のつくねハンバーグとフォアグラ



★ポイント

ワインを煮切り、さらに詰める手間を大幅に短縮できる。加えるだけでフレッシュな赤ワインの風味が、こってりした脂をすっきりと切ってくれる。

このメニューは「素材のちから」38号に掲載されました。

■材料 (5人分)

〈鴨のつくねハンバーグ〉

A	鴨ひき肉	500g
	玉ねぎ (炒めたもの)	100g
	カレー粉	2g
	全卵	0.5 個
	塩、胡椒	適量
	超濃縮ワイントイプ (赤)	20cc
	網脂	100g
	鴨胸肉	50g

〈照り焼きソース〉

超濃縮ワイントイプ (赤)	30cc
醤油	50cc
みりん	50cc
砂糖	10g
コーンスターチ	適量

フォアグラ	50g
じゃがいものピューレ	30g
アスパラ (ボイルしたもの)	1 本

■つくり方

- ①Aの材料を合わせてこね、鴨のつくねハンバーグをつくる。
- ②網脂で包んでフライパンで両面を焼き、オープンに入れてさらに火を入れていく。
- ③鴨胸肉は塩、胡椒してオープンで皮面から焼きはじめ、両面を焼く。
- ④ソースは超濃縮ワイントイプ (赤)、醤油、みりん、砂糖、水溶きのコーンスターチを入れてとろみをつける。
- ⑤鴨のつくねハンバーグが焼き上がる3分くらい前に、フォアグラに塩、胡椒をしてフライパンでソテーする。
- ⑥皿にじゃがいものピューレを敷き、鴨のつくねハンバーグ、鴨胸肉、フォアグラの順に重ねて照り焼きソースをかけ、アスパラを添えて仕上げる。

「超濃縮ワイントイプ (赤)」



内容量: 1ℓ
アルコール分: 1%未満