

薄切りハム ソーセージと こんにゃくのマリネ



材料(4人分)

ハムやソーセージの薄切り …………… 200g
 こんにゃく(刺身用が便利) …………… 1枚
 たまねぎ …………… 1個
 マスタード …………… 少量
 白ワイン …………… 1カップ
 酢 …………… 1/4カップ
 ローリエ …………… 2枚
 アイスプラント(香草の一種) …………… お好みで
 A { イタリアンドレッシング …………… 大さじ3~4
 ウスターソース …………… 大さじ2
 塩 …………… 少々

ひと口メモ

味が薄く感じるときには、しょうゆや昆布茶を少々加えて。オリーブオイルを足してもコクが出ます。出来上がってから冷蔵庫で2~3日保存ができます。普通のこんにゃくは、熱湯で茹でてから使いましょう。

作り方

- ① ハム類は、3等分に細長くカットする。玉ねぎは薄切りにカットする。
- ② 鍋に白ワイン、酢、ローリエを入れて煮立て、火を弱めて①を加えて蒸し煮にする。
- ③ 薄切りにしたこんにゃくにマスタードを少々加え、よくもんでおく。
- ④ ②に③を加えさらにAを加えてよくなじませる。
- ⑤ 皿に盛りつけてアイスプラントを添える。

手軽に美味しく

イタリアンドレッシング
 野菜のおいしさと、さわやかな酸味が人気のドレッシングです。マリネのベースとしてだけでなく、冷製の麺類にもよく合います。



*サイボク・ミートピア製品