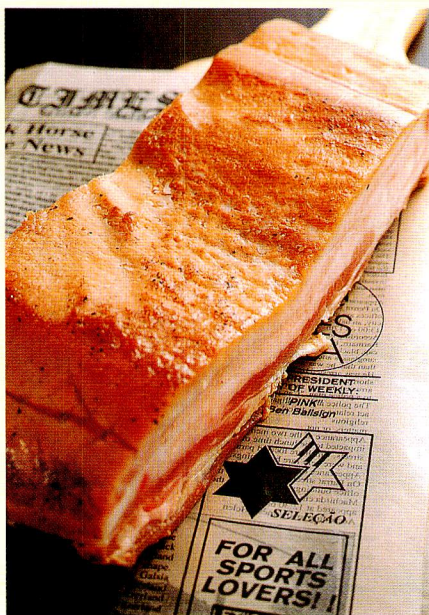
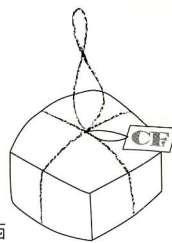


Custom ①

京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KIKI 撮影/ハリー中西



手造りベーコン

100g 350円

かわきた屋

京都市北区紫竹上緑町15-6

☎075・492・8001 (FAX: 075・493・8643)

10:00~20:00/不定休

京都産の豚バラ肉を使い、全行程約10日間かけてつくられる無添加完全手造りベーコン。はんなりしたヒッコリーチップの香りに食欲アップ

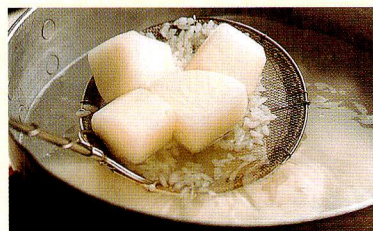
【材 料 (約2~3人分)】

- ベーコン…150g
- だいこん…半本
- だし…800cc
- 淡口しょうゆ…大さじ2 (30cc)
- 本みりん…小さじ4 (20cc)
- 酒…大さじ3 (45cc)
- 柚子皮スライス…適宜



① だいこんは、皮をむき、1.5cm幅に切り、1/4のいちよう切り、面取りする(ピーラーを使うと簡単!)。ベーコンは5mmの厚さにスライスし、2cm角に切る。

② だいこんを米のとぎ汁で透き通るまで下ゆでし、冷水に取り、しっかり冷まし、水気を切っておく(とぎ汁がない場合は米を大さじ1杯入れるとよい)。



③ 鍋にだしと調味料を入れ火にかけ、温まったらだいこんとベーコンを加える。丁寧にアクを取りながらじっくり約20分間煮込む。冷めていく段階でいっそう味が入っていきます。一度冷ましてから、再び温め、器に盛り、柚子皮を散らす。



『だいこんとベーコンの炊いたん』

「和風ポトフ」と呼ぼうか?
「洋風おでん」と呼ぼうか?

煮物のことを、京都では「炊いたん」と言いますね。この言い方も「京おばんざい」の知名度アップにより全国的に知られるようになりました。「おだいの炊いたん」とは、だいこんとお揚げさんの煮物のことです。「ベーコンは西洋のかつお節」と言われていると知ってから、このレシピになりました。ベーコンの旨味を吸っただいこんのお味がたまりません。これはベーコンそのものが美味しくないとならぬ。少なくともプロックベーコンを使ってください。そのベーコンを求めてたどり着いたのが「かわきた屋」さん。大宮商店街にある店先で、コロッケを揚げている

いわゆる街の精肉屋さんです。ところが、お店奥のショーケースには手造りベーコンをはじめ、自称「世界のおやじのソーセージ」が嬉しくなるぐらい並んでいます。外国の方々からは自国のものよりおいしいと言われ、有名レストランのシェフたちからも絶賛され、使われています。

そこで、「今月のコツ」。野菜の下ゆで。一時間ですが、下ゆでし、急冷することによって、余分なアクは抜け、次の調理段階で味が入りやすくなります。その分調理時間も短縮されます。これで「炊いたん」もあなたのお得意レシピに。

いつもハイテンションで、研究熱心。仕込みのお話を聞いていると不定休でいたいというお休みになっているのか心配になるぐらいです。手づくりベーコンは生でもいただけるほどフレッシュ。友人は、分厚くスライスして炙り、黒こしょうをガリガリと振りかけ、メニューとしてお店で供しています。

KIKI (キキ) / フードコーディネーター

おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダシやレシピを幅広く提案。パリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランを先頃リニューアルオープン。

町家だいご姉小路

京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目

☎075-212-1981

<http://www.machiyadaidoko.net>