



五條ばあく豚のハンバーグ
御所麦花石美人たまごの
ポーチドエッグと和風ソース



材料(5人分)

ハンバーグ

- ばあく豚ミンチ …………… 500g
- 卵 …………… 2個
- A** パン粉 …………… 40g
- 牛乳 …………… 50ml
- 塩 …………… 4g

ポーチドエッグ

- 麦花石美人たまご …………… 5個
- 酢 …………… 小さじ1

和風ソース

- B** 酒 …………… 60ml
- みりん …………… 60ml
- 水 …………… 50ml
- しょうゆ …………… 25ml
- 砂糖 …………… 15g
- 玉ネギ …………… 1/2玉
- ショウガ …………… 15g
- ニンニク …………… 1片

調理のポイント

- オープンのかわりに電子レンジで加熱してもOK。その場合は約30秒ごとに皿を置く位置をずらし、均等に火が通るようにします。
- ポーチドエッグの湯はぐらぐら沸騰させないこと。酢を入れるときれいな形になります。
- ソースは冷蔵庫で数週間保存できるので、多めに作ってストックも可能です。

作り方

ハンバーグ

- 1 **A**をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
※こねないよう注意
- 2 5つに分割し、しっかり空気を抜きながら、高さ約1.5cmの平らな小判形に成形する。焼いたときに割れないよう、縁は滑らかに整える。
- 3 フライパンで両面に焼き色を付いたら、オーブン用の耐熱皿に移し、170℃に熱したオーブンに入れる。
- 4 全体がぶっくり膨らみ、中心を軽く指で押したときに弾力があり、串を刺して抜いたときに出てくる肉汁が透明になるまで焼く。



ポーチドエッグ

- 1 鍋に卵を立ててつかる高さまで水を入れて沸騰させ、酢を加える。
- 2 小さめのボウルに卵を割る。
- 3 軽く沸騰させた湯に、そっと卵を落とす。
- 4 湯の表面が波打つ程度に火加減を調整する。
- 5 3分後、お玉で卵をすくい上げる。



和風ソース

- 1 玉ネギ、ショウガの皮をむき、玉ネギはざく切り、ニンニクは皮と芽をとる。
- 2 **1**をすり下ろした状態になるまでミキサーにかける。
- 3 **2**と**B**を鍋に入れて火にかけ、半量になるまで煮詰める。

盛り付け

ハンバーグの上にポーチドエッグを乗せて和風ソースをかけ、ポテトや焼き野菜などを添えて完成!



ばあく豚

五條の農園で育てられた「ばあく豚」は甘みと旨味が強く、脂身も上品なので、豚100%のミンチでもおいしいハンバーグに仕上がります。手づくりハム「ばあく」のHPから購入できます。



麦花石美人たまご

ミネラル豊富な飼料で飼育されている鶏から産まれた、栄養たっぷりの卵です。御所市のごせブランドに認定されており、「御所の郷」などで購入できます。



レシピ考案者

洋食屋ケムリ

わだ しょうた
シェフ 和田勝太さん

お店の紹介 洋食屋ケムリ

「株式会社御所まちづくり」が手掛ける分散型ホテルのレストランとして、古民家をリノベーションして2022年にオープン。素材にフォーカスしたシンプルかつおいしい料理を提供しています。



〒御所市西柏町1296 ☎050-3196-4077

🕒 ランチ:11時~15時、ディナー:18時~22時 📅 休火・水曜