

白すりみのソーセージ



【 材料 】

白すりみ	110g
玉ねぎ (みじん切り)	75g
セロリ (みじん切り)	40g
ディル又は、イタリアンパセリ (みじん切り)	4g
フェネルシード	4g
豚腸 ケーシング	1本

【 作り方 】

- ・玉ねぎとセロリのみじん切りをオリーブオイルでしんなりするまで炒めておく。
- ・ディル (又はイタリアンパセリ)、フェネルシードはザクザクと刻み、香りを出す。
- ・白すりみに、炒めた野菜、刻んだ野菜、シードを加え混ぜる。
- ・専用の口金をつけた絞り袋に豚腸ケーシングをつなぎ、出来上がった生地を入れる。
- ・豚腸にゆっくりと筒状に絞り出し、10センチくらいずつねじっていき、ねじったところをタコ糸で縛っておく。
(詰めすぎるとねじったときに破れてしまうので、ゆとりをもって絞り出す)
- ・豚腸ケーシングがない場合はラップに生地を絞り出し、包んでから橋を持ってクルクルと前後に動かして整形する。
- ・沸騰したお湯で静かに茹でる (分程度)

【 おすすめのワイン 】

Julien Meyer Riesling Nature 2014 (ジュリアン メイエ リースリング ナチュラル 2014)

ドイツとフランスの境にあるアルザスの白ワイン、品種はリースリング

優しい酸味がすりみの風味を洗練させ、ほのかな甘みでフェネルシードの香りがひきたちます。