

豚のレッドホット with パン又はゴハン

「お兄さんは天才と言いつづけて」



- ① さてさて豚のレッドホット。初めはうんと辛くしていたのでこんな名前がついていますけど、後年は多くの皆様に愛されたくて、辛さはかなり控えめになっていきました。大きめのボールに豚肉を。にんにく、醤油、酒、胡椒をいれて肉に揉み込むように混ぜて、しばらく置いておきます。1時間以上は。
- ② フライパンを熱し油を少しひいて、強火で①の豚肉の表面を焼きつけていきます。
- ③ 大きめの鍋に②とキムチ、潰したトマト、八丁味噌、一味唐辛子、酒、そしてたっぷりの水を注いでじっくり煮込んでいきます。時々、水を足しながら3~4時間で出来上がりです。茹でたキャベツを添えて、パンとともに、ごはんとともに。

《パスタバージョン》

- ① たっぷりのお湯でパスタを茹ではじめます。そこそこの塩加減で大丈夫です。同じお湯でキャベツをさっと湯通し。ザルにのせて水をきります。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけます。じっくりにんにくの香りを引き出して。キャベツをいためて軽く塩をして豚のレッドホットを投入。ガラムマサラをいれて炒め合わせます。
- ③ 少し固めに茹で上げたパスタを②に加え、粉チーズも加えて、かるーく炒め合わせるように馴染ませて。お皿に盛りつけ、さらに粉チーズ、パセリ、美味しいオリーブオイル、胡椒を振って出来上がりです。



スペアリブの骨がゴロゴロ



天日干しらしい、ボイエロ103



これが日本の田舎パン。フルサイズ



豚のレッドホット with パスタ+ キャベツ

ここでは豚のことよりwithパンのことを書かせてください。

どれだけのお客さんを魅了したでしょうね、うちの田舎パン、っていうか藤屋さんの、お兄さんの天然酵母の田舎パン。正直言って、料理に関してはノーコメントでもパンを食べた瞬間「うまい！」って言ってくれた人も数知れず、です。私としてはちょっとトホホですけど、それくらいぶっぎり美味しいと私自身が思っているのも仕方ない。

実はね、オープンぎりぎりまで店で使うパンが決まらなくて決まらなくて困っていたんです。自主トレ中は自分でベーグルを焼いてました。これがちょうど自分の料理に合っていて友人知人の間でも人気だったものでちょっとうぬぼれていたせいもあると思うんです。これ!っていうパンが見つからないなあとか言っちゃって。じゃあ自分で全部焼けばいいって言っても、その根性もなく。立ち仕事はじめてだし、料理の仕込みだって間に合うのかどうかという状況です。

オープンまで1週間もなかったと思う。気分転換も兼ねて自転車で近所をプラプラと「パン屋さん探しの旅」に出掛けてみたのですが、その途端に出会ってしまったのです。見た目はちょっとボロいけどブーランジェリーって書いてある。え、こんな近くに? それが藤屋さん。

びっくりしました。美味しくて。バターとクロワッサンと田舎パンを買って帰って、お店の真新しいガスオーブンで少し焼いて食べたのですが、まあ、どれも美味しくて。こんなに美味しいパンがあるなら、ぜんぜん私が出る幕なんてないわ、です。バンザイです。ああ、私ってなんて運がいいんだろうって、この時は本気で思えましたよ。

タケハナさんがなんとか18年もやってこれたのは、半分以上このパンのおかげって思ってます。「ここで焼いているんですか!？」って聞かれるたびに私は首を振って「田舎パンの天才が焼いてくれます」と言いつづけていただきました。

豚スペアリブと豚バラブロック(脂多めで) 合わせて1kg
 醤油 大さじ3
 酒 大さじ3
 胡椒 適宜
 おろしにんにく 大さじ1
 おろし生姜 大さじ1
 サラダ油 適宜
 キムチ 400gぐらい(みじん切りに)
 トマト缶 1缶
 水 たっぷり
 酒 たっぷり
 一味唐辛子(韓国産) 大さじ1~10? お好みで!
 八丁味噌 大さじ3
 パン又はごはん

[パスタバージョン]
 パスタ(スパゲッティーニ太め) 70g
 水 たっぷり
 塩 適宜
 キャベツ 2枚ぐらい
 にんにくみじん切り 大さじ1
 豚のレッドホット 大さじ山盛り3
 オリーブオイル 大さじ1~2
 ガラムマサラ 適宜
 粉チーズ 適宜
 胡椒 適宜
 パセリみじん切り 少々