

# ◎豚肉のモッツアレラチーズサンド キノコクリームソース◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（2人分）

豚ロース肉（生姜焼き用）	4枚
モッツアレラチーズ	50g
バジル	2枚
生ハム	2枚
シメジ	1/4株
シイタケ	2枚
マッシュルーム	2個
マイタケ	1/4株
エリンギ	1本
（お好きなキノコ 合計150g目安）	
白ワイン	60cc
生クリーム	150cc
バター	15g
塩・胡椒	適量
溶き卵	適量



## <コメント>

サルティンボッカにしようかと思っていたのですが、スーパーで手に入りやすい食材のアレンジレシピにしました。ローマ風サルティンボッカは仔牛肉・生ハム・セージの葉にバターモンテ、ナポリ風のサルティンボッカはトマトソースとモッツアレラチーズを使います。豚ヒレ肉や牛ヒレ肉で作ってもよいです。

**\*\*ここがポイント <モッツアレラチーズ>\*\***  
モッツアレラチーズというと、トマトとあわせてカプレーゼ。夏のイメージが強いですね。マルゲリータのように加熱すると溶けて甘味や旨味が増して美味しいので、今回は間に挟んでトロリ食感を楽しむレシピにしました。ナイフを入れるとトロっとチーズが溶けだします。調理中にモッツアレラが溶けだしても気にしないでください。ソースがさらに美味しくなります。モッツアレラチーズの使い方として、オープンシートにモッツアレラチーズをのせてオープンで焼き、ほどよくとけた状態でお肉やハンバーグにトッピングをすることがあります。バーナーで焼き目をつけると見た目もばっちりですよ！今回は冬なのでクリームソースにしたので中に詰めましたが、トマトソースの場合は豚肉の上に乗せてもいいですね。

- 1 キノコ類は食べやすい大きさにカットする
- 2 豚肉は軽く叩いてのぼして塩・胡椒しておく。モッツアレラチーズはスライスして生ハムで包んでおく。  
  
豚肉にバジル・生ハムで包んだモッツアレラチーズをのせ、溶き卵を軽く縁につけて豚肉を重ねる。念のため2か所爪楊枝で止めておく（とよい）小麦粉を両面にまぶしておく。
- 3 フライパンを熱してバターを溶かし、両面を焼き取り出しオープンで5分ほど火を通す。  
  
オープンで焼いている間、同じフライパンでキノコ類を炒め、白ワインをふりかけてアルコール分をとばし、最後に生クリームを加えて塩・胡椒で味をととのえる。フライパンに豚肉をもどしてソースとあえて出来上がり。
- 4
- 5