



今までの
レシピ集はこちら



体が温まる煮込み料理 ウクライナ風ボルシチ

「ボルシチ」はウクライナ発祥、東ヨーロッパで愛されている煮込み料理。家庭ごとに味が違い、日本のみそ汁のような存在です。



教えてくれた先生

「UKURA～美食楽～」
料理長 小田公毅さん

UKURA～美食楽～

福島市早稲町8-27 コートパセフィコ福島1階
TEL: 024-502-7002
営業時間 / 11:00～21:00
(月・木・土曜日は～22:00)
定休日 / 水曜日



作り方

- ① 豚肩ロースはぶつ切り、キャベツ、ニンジン、タマネギ、セロリは粗みじん切り、ジャガイモは一口大に切り、オリーブオイルで炒める。
- ② ①に水、鶏がらスープの素、コンソメを入れて煮込む。
- ③ 煮立ってきたら、つぶしたトマト、ピーツ(汁ごと)、スライスしたブラックオリーブ、すりニンニクを入れ、塩・コショウで味をととのえる。
- ④ お好みでサワークリームとディルをのせたら出来上がり。

材料(4人分)

水	1000cc
豚肩ロース	50g
キャベツ	100g
ニンジン	2分の1本
タマネギ	1個
セロリ	100g
ジャガイモ	1個
トマト	2個
ピーツ	2分の1缶
ブラックオリーブ	3粒～4粒
オリーブオイル	適量
鶏がらスープの素	適量
コンソメ	適量
すりニンニク	大さじ1
塩・コショウ	少々
サワークリーム	適量
ディル(香草)	適量