

薄切り牛肉の ポワレ・ブルーチーズ ソース添え



ヴィボ アルゼンチン
マルベック

ViBo

ARGENTINA 

750ml

熟したブラックチェリー、ブルーベリーの香り。堅固だがエレガントでバランスのとれたタンニンと活気に満ちた酸味、豊かな味わいが口の中で凝縮されます。

材料 (4人分)

- ・牛肉薄切り(ハラミ) 200g
- ・ミニトマト 4個
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩・こしょう 少々

<ブルーチーズソース>

- ・ブルーチーズ (お好みのもの) 30g
- ・生クリーム 大さじ2
- ・レモン汁 少々
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 少々



【作り方】

- (1) 常温にもどしてやわらかくしたブルーチーズをザルで裏ごししてボウルに入れ、生クリームを加えて混ぜる。
- (2) オリーブオイルを少しずつ加えて混ぜ、レモン汁、塩で味をととのえる。
- (3) ミニトマトは半分に切る。
- (4) フライパンにオリーブオイルを熱して、塩をふった牛肉の両面を焼き、皿に盛ってこしょうをふる。
- (5) ミニトマト、ブルーチーズソースを添える。