

牛肉のワイン煮込み・きのこを添えて



アヴァロン ナバ カベルネ
ソーヴィニオン
AVALON NAPA VALLEY
CABERNET SAUVIGNON 2010

AMERICA 
750ml

パーカーP87獲得。ブラックベリー、カシスのアロマとスミシのヒントのアロマ。樽熟によるヴァニラとキャラメルシュガーの香り。クラシックなナバのカベルネ。



材料 (4人分)

- ・牛肉モモ肉 500g
- ・エリンギ 2本
- ・舞茸 1パック
- ・マッシュルーム 4個
- ・ペコロス 4個
- ・赤ワイン 1/2本
- ・イタリアンパセリ 2本
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・小麦粉 少々
- ・ローリエ 1枚
- ・塩・こしょう 少々



【作り方】

- (1) 牛肉はひと口大に切って塩をふり、小麦粉をまぶす。
- (2) フライパンにオリーブオイルを熱して強火で(1)の表面を焼き、鍋に移す。
- (3) ひたひたの赤ワインを注いで、ローリエ、ペコロスを加え蓋をして約20分煮込み、塩で味をととのえる。
- (4) きのこ類は食べやすい大きさに切って(3)に加え、約3分蒸し煮にして火を止める。
- (5) 皿に盛り付け、こしょうをふって、イタリアンパセリを飾る。