

牛肉のグリル・ オリーブソース・岩塩添え



おすすめワイン

ヴィボ・アルゼンチン・マルベック / ヴェーマネント

ViBo

 アルゼンチン 750ml

熟したブラックチェリー、ブルーベリーの香り。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。



 AEONLIQUOR

マリアージュ 
Recipe 

材 料 (4人分)

牛モモ肉(かたまり) 500g
赤じゃがいも(ふつうのじゃが芋でもOK!) 3個
紫玉ねぎ 1/2個
ローズマリー 1枝
バター 10g
トレビス 3枚
オリーブオイル★ 少々
ハラペーニョ塩★ 少々
塩★ 少々
こしょう 少々

〈オリーブソース〉

オリーブオイル★ 大さじ2
ブラックオリーブ★ 10粒
ハラペーニョ塩★ 少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①牛肉に塩をふり、オリーブオイルをぬって、熱したグリルパンで全面を焼き、ハラペーニョ塩、こしょうをふる。
- ②じゃがいもは皮ごとゆで、ひと口大に切る。紫玉ねぎは薄くスライスする。
- ③フライパンにバターを熱して玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ④③にじゃがいも、ローズマリーの葉を加えて混ぜ、ハラペーニョ塩で味をととのえる。
- ⑤〈オリーブソース〉の準備をする。ブラックオリーブは、輪切りにする。
- ⑥フライパンにオリーブオイルを熱して⑤を加えて火を止め、ハラペーニョ塩で味をととのえる。
- ⑦牛肉は厚めにスライスして皿に盛り、トレビス、④を添えて⑥をかける。