

ラム肉のグリル



おすすめワイン

マルケス・デ・カセレス・ グラン・レセルバ 2005

Marques de Caceres BRAN RESERVA 2005

 スペイン 750m

ワインの持つ、複雑でエレガントな香りが羊肉の香りと寄り添い、バランスがとれています。味わいはなめらかながら、力強いワインが、肉とホワイトポートソースと相性がGood!



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料 (3人分)

ラム骨付き肉 3本 (約300g)
塩・こしょう 少々

<マリネ液>

エクストラバージンオリーブオイル ★ 大さじ2
タイム (フレッシュ、みじん切り) 少々
ローズマリー (フレッシュ、みじん切り) 少々

<ポートワインソース>

ポートワイン (ホワイト) ★ 120ml
バルサミコ酢 ★ 小さじ2
フンドヴォー ★ 小さじ2
バター 10g

マッシュポテト (ポテトフレーク使用 または、市販) ★ 適宜
クレソン (長さ3cm) 適宜
そら豆 (茹でたもの) 適宜
スナップエンドウ (茹でたもの) 適宜

★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ラム肉の両面に塩・こしょうをする。
- ②ジッパー付きビニール袋に①とマリネ液を入れ、冷蔵庫で1時間以上おく。
- ③グリルパンで、②をお好みの焼き加減に焼く。
- ④肉を焼いている間に、小鍋にポートワインを入れて沸騰させ、少しとろみがでるまで煮詰める。
- ⑤④にバルサミコを加え、さらに少しとろみがでたら、最後に、フンドヴォー、バターを加える。
- ⑥マッシュポテトの上に、③のラム肉を盛り、⑤のソースを上からかける。
野菜類をお好みで添える。
(ポテトフレークのマッシュポテトの作り方は、マルメロのオードブル3種を参照)