

ビーフ岩塩焼き+ バルサミコソース



おすすめワイン

ラ・パッション グルナッシュ V.V.

LA PASSION GRENACHE

フランス 750ml

牛肉のボリューム感とワインのふくらみとが、相乗効果。バルサミコの甘味と酸味が、ワインと非常によくあいます。バルサミコソースに加えた卵黄が、ワインの滑らかな口当たりをよりエレガントにします。



AEONLIQUOR

マリアージュ Recipe

材料(2人分)

牛かたまり肉…………… 400g
塩・こしょう★…………… 少々
サラダ油…………… 大さじ1

岩塩(粗塩でも可)…………… 800g
強力粉…………… 80g
卵白…………… 80g
ローズマリー…………… 3本

<バルサミコソース>

バルサミコ★…………… 大さじ3
卵黄…………… 大さじ3
塩★…………… 少々
オリーブオイル★…………… 少々

<焼き野菜>

にんじん、ラディッシュ、小玉ねぎ
オリーブオイル★…………… 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 牛肉は、塩・こしょうをし、油をひいたフライパンで表面のみ焼き、取り出す。
- ② ボウルに塩と強力粉を加えて混ぜ、さらに、卵白を加えて混ぜ、ローズマリーの葉(1本分)をちぎって加える。
- ③ 天板にオープンシートをひき、②の1/4量をしき、その上に①の肉をのせ、残りのローズマリーを肉にのせる。
- ④ 肉全体を覆うように、残りの②で包む。
- ⑤ 200度のオープンで30分焼き、取り出して約20分休ませたあと、塩を割り、肉を取り出す。
- ⑥ ⑤のオープンの加熱時間の残り15分で、野菜を皮つきのまま天板にのせ、表面にオリーブオイルをまわしかけ、岩塩焼きと一緒に、焼き野菜をつくる。