

2種類のソースの焼肉



おすすめワイン

ピノ ネロ / イゾラ

Isola Pinot Nero

イタリア 750ml

フルーティな香りを持ち、ふくよかでシャープな味わいがスモークサーモンと塩味によく合います。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(3人分)

カルビ肉 6枚
焼肉のたれ 大さじ2
骨付きソーセージ★ 2本
サラダ油 少々
＜柚子こしょうヨーグルトソース＞
ヨーグルト 200g
柚子こしょう 小さじ1〜

＜バルサミコチョコレートソース＞

バルサミコ★ 大さじ2
ブラックチョコレート★ 20g
しょうゆ 小さじ2
オリーブオイル★ 小さじ1
塩★ 少々
ピンクペッパー★ 適量

★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

＜焼肉：柚子こしょうヨーグルトソース＞

- ①コーヒードリッパーにフィルターをセットして、ヨーグルトを入れ、2時間ほど水分（ホエイ）を切ってドリップヨーグルトをつくり、柚子こしょうを加えて混ぜる。
- ②フライパンに、サラダ油少々を中火で熱し、焼肉のたれにさっとまぶした牛肉を加え、両面に焼き色がつくまで焼き、1. のソースをのせる。

＜焼肉：バルサミコチョコレートソース＞

- ①バルサミコを中〜強火で熱し、少しとろみがついたら、刻んだブラックチョコレートを加え、弱火にかける。チョコレートが溶けたら、しょうゆ、オリーブオイル、塩を加え、味を調える。
- ②肉に塩・こしょうをし、サラダ油少々をひいたフライパンで、両面に焼き色がつくまで焼く。
- ③焼いた肉に、1. のソースをかけ、ピンクペッパーを飾る。

＜骨付きソーセージ＞

骨付きソーセージも全体に焼き色がつくまで焼く。