

【 仔羊の背肉海藻ブイオン仕立て 】



《材料》

仔羊の背肉(油を抜いた物)、海藻のブイオン仕立

《ソース》ミックス海藻の粉末、鴨のコンソメ、ショウガ、ハッカク、黒コショウ、塩、キサンタン

《付け合せ》なす、つるな、ブラッシュ

《作り方》

- ① 仔羊の背肉(油を抜いた物)に塩をして、海藻ブイオンをまぶして真空パックにする。
65℃にセットした湯煎調理器(ユラボ・サーキュレーター)で20～25分火入れする。(芯温58℃)
- ② なすを短冊に切り、小麦粉をまぶし、軽く湯がいたあと、氷水で冷やし、水気を切っておく。
(付け合せ用)
- ③ ソースの材料をまぜたものを煮出し、香りが出たら、塩で味を調え、ソースを作る。
- ④ 肉を切りわけ、付け合せになす、つるな、ブラッシュを飾り、③で作ったソースをかけて、盛り付ける。

レシピ提供:「ラ・シーム」高田 裕介シェフ
大阪府大阪市中央区瓦町 3-2-15 本町河野ビル1F
TEL:06-6222-2010 URL:www.la-cime.com