



Aussie Beef & Lamb
オージー・ビーフ&ラム presents

ちょっと贅沢な

「男の料理教室」

本日のレシピ&ワイン

オージー・ラムのもも肉を使って

オージー・ラムとロックフォールのサラダ

wine: シラーズ・ロゼ
JACOB'S CREEK

材料 [2人分]

オージー・ラムロース肉 (かたまり) 200g
セロリ 1/2本
ベビーリーフ 1袋
マッシュルーム 4個
ロックフォールチーズ 30g
くるみ (ロースト済みのもの) 30g

〔 しょうが風味のピネグレット・ドレッシング 〕

オリーブオイル 大さじ2
白ワインビネガー 大さじ1
しょうが汁 2かけ分
ディジョンマスタード 小さじ1
砂糖 小さじ1
塩こしょう (あればミックスペッパー) 各少々

作り方

1. オージー・ラムのもも肉に塩こしょうし、オリーブオイルを少々入れたストウブ鍋に入れて強火にかけ、ジューっという音が聞こえたら1分焼き、裏返して30秒焼く。火を止めて蓋をし、そのまま余熱に5分おく。アルミホイルに取り出して包んでおく。
2. しょうが風味のピネグレット・ドレッシングの材料を合わせて作る。
セロリとマッシュルームはスライサーなどで薄くスライスする。
3. 1のラムを5ミリほどの厚さに切り分ける。皿に野菜を合わせてしき、上にラムを並べ、ドレッシングを回しかけて刻んだロックフォールチーズ、くるみを散らす。