

骨付きオージー・ラムの黒胡麻揚げ
黒胡麻ソース



【材料】（4人前）

骨付きオージー・ラム肉	4人前
混合ソース	大さじ2
溶き卵	少々
コーンスターチ	適宜
黒胡麻	少々

※混合ソース

・醤油	90cc
・日本酒	25cc
・味醂	30cc
・砂糖	大さじ1/2
・タバスコ	小さじ1
・にんにく（すりおろし）	1.5片
・味の素	少々

※ソース

・fondue	160cc
・ハチミツ	大さじ1弱
・醤油	大さじ1.5
練り胡麻（黒）	大さじ2
胡麻油	小さじ1

※付け合せ

かぶの胡麻油焼き
細いアリコヴェールのバターソテー
シブレット又は白髪ねぎ

【作り方】

1. 余分な脂等を取り除いたオージー・ラム肉に混合ソースと溶き卵、コーンスターチを合わせる。
2. 黒胡麻を全体にまぶしつけ中温の油で揚げる。
3. 焼き上げたかぶの上のせソースを掛ける。肉の上にバターソテーしたアリコヴェールと、長めに切ったシブレットをのせる。

※ソース

薄めのfondueを沸かしハチミツと醤油、あたり胡麻を加え、良く混ぜ合わせる。
濃度が薄い場合、水溶きコーンスターチでソース状に。仕上がりに胡麻油を加え、風味を付ける。

※かぶの胡麻油焼き

皮付きのかぶの天地を落とし2～3つに切る。
胡麻油でじっくりキツネ色に焼き、塩、胡椒をする。