

Tranche de Bœuf Cru. Vinaigre de Vin Rouge aux épices

〈とやま牛もも肉のタタキ風カルパッチョ 赤ワインフレーバーヴィネガー〉

材料 4人前

富山県産牛のもも肉	200g
マスタード	適量
黒粒コショウ	適量
赤ワインヴィネガー	50cc
くるみオイル	60cc
醤油	40cc
塩、コショウ	少々
ロケット菜	少々
パルメザンチーズ	適量



作り方

1. 牛もも肉は、筋や脂を取り除く。
2. 肉全体に塩をし、さらにマスタードをハケで塗る、その上に粗く潰した黒粒コショウをまぶし、アルミ箔で包み込む。
3. 2をフライパンで肉の前面をまんべんなく焼く。
粗熱がとれたら冷凍庫で半冷凍の状態にする。
4. 赤ワインフレーバーヴィネガーを作る。
赤ワインヴィネガーと醤油をボールにあげ、ホイッパーで攪拌しながらくるみオイルを加える。
5. 3のアルミ箔をはがし、半冷凍の状態ですく切り分け、お皿に広げるように盛る
4をハケで全体に塗る。
6. ロケット菜とパルメザンチーズを添える。