

野菜の牛肉巻き

【トレハ®の効果】

旨みがアップし、肉汁が出るのを防ぎます。

【配合目安】

牛肉重量に対して、トレハ3%をふりかける



料理考案・制作／ホテル甲子園
洋食料理長 清水賢氏

材 料

【4人分】

牛ヒレまたはバラ肉の2mmスライス	320g
トレハ®	大さじ1
塩、胡椒	適量
クミン	少々
サイインゲン、人参、牛蒡、アスパラガス	適量
a 水	1L
トレハ®	大さじ3

【10人分】

〈照り焼きソース〉

b ブイヨン	90cc
濃口醤油	60cc
みりん	60cc
ハローデックス®	60cc
しょうが	21g
にんにく	9g
胡桃、松の実、ピスタチオ、バター、細ネギ	適量
金山寺味噌	100g

作り方

- ① 照り焼きソースのbを合わせて30分煮、一晩おいて漉す。
- ② 牛ヒレまたはバラ肉のスライスをラップ上に広げ、塩、胡椒、トレハ、クミンを全体にふって10~15分間おく。
- ③ サインゲン、人参、牛蒡、アスパラガスは細長く切り整え、aのお湯でポイルする。氷水にとり、水分を拭き取る。
- ④ ②の牛肉で③の野菜を巻く。85℃のコンベクションオーブンで約20分間焼く。
- ⑤ ①のソースに炒って刻んだ胡桃、松の実、ピスタチオを煮立たせ、バター少々を加え、金山寺味噌、小口切りの細ネギを加えて仕上げる。
- ⑥ ④をカットして盛り付けし、⑤のソースをかける。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。