

MENU: 特別な日のおもてなしの一品

Recipe: 牛肉の赤ワイン煮

香味野菜とバルサミコ酢でコク深くホロホロの煮込み



今回使用した赤ワインは...

「Cono Sur」コノスル オーガニックピノノワール。(ヤキ辛)

ストロベリーやチェリーなどの香りとヴァニラの様な果実味、益々味わいものも

同じくバルサミコ酢は...

サンテモラのバルサミコ酢。いつも愛用しています。

オーガニックのほうご使用しワインビネガーと西酸化防止剤のみ。余計なものが入ってないので安心して使えます。



材料+ (4~5人分)



・牛スネ肉 ... 500g

・塩、こしょう ... 適量

・赤ワイン ... 500cc (お好み酌)

・にんにく ... 5~6片

① ・バルサミコ酢 ... 70cc  
② ・オリーブ ... 50g

③ ・セロリ ... 1本(ワキの部分)  
④ ・にんじん ... 1本(140g)  
⑤ ・たまねぎ ... 3個(約360g)  
⑥ ・ローリエ ... 1枚

⑦ ・バター ... 20g  
⑧ ・薄力粉 ... 大さじ2

フードプロセッサーで  
すりおろす状態にしておく

◦ 食料野菜

・アスパラガス ... 2~4本(皮を剥いて)

・フルーツトマト ... 4~5個(1/2カット)

・ズッキーニ ... 1/2本(輪切りにして油を拭く)

・イタリアンパセリ ... 3~4本

・パプリカ ... 1/2個(スライス)

◦ マッシュポテト

・じゃがいも 3個(270g)

・牛乳 ... 70cc (様子みながら入れる)

・生クリーム ... 20cc

・塩、こしょう ... 少々