

QUEEN'S RECIPE from Instagram



和牛の旨みをさっぱりと。

黒毛和牛×黒酢！じゅわっと広がる

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・炭火焼あご入だし
・黒酢ゆずぽん酢

黒×黒レシピ第1弾!和牛のごちそうロール煮

材料 (2人分)

黒毛和牛肉(薄切り)	3枚
キャベツ	2枚(小さければ4枚)
炭火焼あご入りだし	1パック
黒酢ゆずポン酢	25ml
パセリ	適量

作り方 (調理時間:約20分)

- 鍋にお湯を沸かし、キャベツを1枚ずつ茹で、冷水にとる。
- キャベツの水気をとり、芯の固い部分を削ぐ。キャベツ1枚の中央部に半分に切った牛肉の薄切りを3枚縦に並べてのせる。
- 牛肉よりも外側に出ているキャベツを内側に折りたたみ、手前からきつめに巻いていく。巻き終わりを楊枝で止める。
- 鍋に水、だしパックを入れ、火にかける。煮立ったら③を入れて落とし蓋をし、中火で5分程煮る。さらに黒酢ゆずポン酢を加えてひと煮立ちさせて火を止める。
- 3〜4等分にカットし、お皿に盛り付け、パセリのみじん切りを散らす。

