

◎◎ 牛肉のちらし寿司 ◎◎

ごちそう感あふれる牛肉たっぷりのちらし寿司。年末年始の集まりに是非ご活用ください。

■材料

米	2合				
	水	400ml			
寿司酢	米酢	90ml	砂糖	大さじ2	塩 小さじ1/3
牛肉	200g	もも肉など柔らかい部分の薄切り			
ニンニク	すりおろし少々				
赤ワイン	大さじ2				
醤油	小さじ1				
油・塩・	各少々				
クレソン	5本				
ラディッシュ	4個				
煎り白ゴマ	小さじ2				
塩昆布	大さじ1				
ディル	1枝				
パルミジャーノレッジャーノチーズ	適量				
胡椒	適量				



- 通常より1割少ない水加減で米を炊く。クレソンは3cm長さに、ラディッシュは薄切りにする
- 寿司酢の材料を全て鍋に入れ中火にかけ砂糖が溶けたら火を消し冷ます。①のごはんに混ぜ、酢飯を作る。
- 牛肉は3cmに切り、ニンニク・塩を混ぜる。フライパンに油を熱し、牛肉を入れて炒める。色が変わったら赤ワインを加えて混ぜ醤油を加えて炒め、火を消す。
- 酢飯に煎り白ゴマ・塩昆布・牛肉・クレソン・ラディッシュを混ぜる。上からパルミジャーノレッジャーノを削りかけ、コショウをふる。

塩昆布が味のポイントになりますので是非、加えてください。ラディッシュの赤・白・クレソンのグリーンはクリスマスやお正月にもぴったりです。



Cirton ヨーコ先生の盛り付けで雰囲気を変える☆

同じ料理も盛り付けでがらりと食卓の印象を変えることができます。

寿司桶や大皿にダイナミックに盛り付けるとワイワイとした集いに、普段の食事にといった印象になります。少量づつトレビスにのせるとぐっと大人っぽくなります。とりわけの必要もないのでちょっとしたパーティーや大人数での立食にぴったりになります。