

◎ しゃぶしゃぶ牛のゆで卵ソース◎

2020年12月のレシピ②
レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

ちょっと贅沢に和牛を使った前菜です。クリスマスの前菜にいかがですか。
とっても簡単ですがイタリアンらしい旨みがしっかりと感じられます。

■材料（2人分）

和牛 しゃぶしゃぶ・すき焼き用 薄切り	300g
チキンブイヨン	600ml
塩	適量
ゆで卵	1/2個
パセリの葉	2g
ケッパー	小さじ1/2
アンチョビ	2フィレ
ブラックオリーブ	1個
粒マスタード	小さじ1
エキストラヴァージンオリーブオイル	大さじ1
盛り付け用 エキストラヴァージンオリーブオイル	適量
バルサミコ酢	50ml
パルミジャーノレッジャーノ	適量
好みでクレソン ラディッシュ	少し



1 ゆで卵はザルでこす。パセリ・ケッパー・アンチョビ・オリーブはみじん切り。

2 ボウルに粒マスタード・エキストラヴァージンオリーブオイルを入れて混ぜる。①を加えて混ぜる。

3 小鍋かミニフライパンにバルサミコ酢を入れ、少しとろみが出るまで弱火で煮詰める。

4 鍋にチキンブイヨンを沸かし塩を加えて、スープより少し濃い目の塩分にする。軽くふつふつする火加減にし、牛肉を1枚ずつ入れて箸でゆらし、色が変わったらすぐにザルに上げる。

5 ④の牛肉を温かいうちに皿にのせる。その上にバルサミコ酢をかける。その上に②のソースをのせる。好みでクレソンやラディッシュを塩・とエキストラヴァージンオリーブオイルを絡めて添える。パルミジャーノレッジャーノを削り掛け、盛り付け用のエキストラヴァージンオリーブオイルをかけまわす。冷めてもいいのですが、ぬるいうちに食べるのが口の中で脂がとろけておすすめです。

☆ポイント☆

牛肉は脂ののった和牛がベストです。チキンブイヨンで茹でることで旨みが抜けず美味しく仕上げることができます！