

おもちと牛肉のミルフィーユ

(2人分)

もち		ソース	
もち	8切れ	赤ワイン	180mL
牛肉 (スライスされたもの)	2枚	はちみつ	10g
しその葉	2枚	バルサミコ酢	10mL
バター	10g	バター	5g
塩・こしょう	適量		

ブロッコリーのスプラウト	} 1/3パック	ラディッシュ	1コ
紫キャベツのスプラウト		トリュフオイル	少々



おもちがフランス料理風に?!

お正月の定番「おもち」が、
ちょっぴり豪華な夕食に早がわり!

作り方

- 1 スプラウトの根を切り、ラディッシュは薄く千切りにし水にさらす。
- 2 鍋に赤ワインを入れ中～強火で沸騰させ弱火で1/4程度の量になるまで煮詰める。
- 3 しその葉をもちで挟み、牛肉で巻いて包む。
- 4 ②にバルサミコ酢を入れ、およそ半分の量になるまで煮詰める。
- 5 フライパンでバターを溶かし、塩こしょうを振りかけた③を焼き色がつかまで焼く。
- 6 残りのもちを入れ、片面がきつね色になったら肉を挟み、焦がさないように中弱火で焼く。
- 7 ④に塩こしょう、バターを入れ煮詰めソースを作る。
- 8 器に⑥のミルフィーユを乗せ、赤ワインのソース、トリュフオイルをかけ①を飾れば完成。

