

大和牛の甘辛しぐれ煮 ホットサンド アイヨリ風ソース



材料 (4個分)

- ホットドッグ用パン …… 4本
- トマト …… 1個
- レタス …… 5~6枚
- カイワレ菜 …… 適量
- <牛しぐれ煮>
- 大和牛(すき焼き用) …… 300g
- 玉ネギ …… 150g
- ショウガ …… 20g
- 糸唐辛子 …… 適量
- サラダ油 …… 大さじ1.5
- 和風だし …… 100ml
- 酒 …… 100ml
- 砂糖 …… 大さじ4
- みりん …… 大さじ4
- 濃口しょうゆ …… 大さじ4
- <アイヨリ風ソース>
- ニンニク …… 1かけ
- オリーブオイル …… 150ml
- 卵黄 …… 2個
- レモン汁 …… 小さじ1
- からし …… 適量
- 塩、こしょう …… 適量

作り方

【下準備】

- トマトは厚さ5mmの半月切り、レタス、カイワレ菜は食べやすい大きさに切る。玉ネギは厚さ5mmの薄切りにし、ショウガは皮をむき千切りにする。
- 1 鍋にサラダ油を熱し、玉ネギを入れ、中火でしんなりするまで炒める。
- 2 1にショウガ、Aを加え、煮立ったら牛肉を入れ、煮汁と牛肉をからめながら中火で煮る。煮汁がほとんどなくなったら、糸唐辛子を入れ、牛しぐれ煮を完成させる。
- 3 ニンニクを電子レンジ(600W)で10秒ほど加熱して皮をむき、すりおろす。
- 4 ボウルに3、Bを入れ、泡立て器で混ぜる。
- 5 4にオリーブオイルを少しずつ加えながら、クリーム状になるまでしっかりと混ぜ合わせ、ソースをつくる。
- 6 切り込みを入れたホットドッグ用パンをオーブントースターで軽く焼く。
- 7 6の切り口に5のソースをたっぷり塗り、レタス、トマト、牛しぐれ煮をはさみ、最後にカイワレ菜を添えて完成。

レシピ考案者

焼肉工房もく
近鉄奈良店

オーナーシェフ
みやき けいいち
宮木 恵一さん



大学卒業後、食肉商社に勤めていたが、おいしい肉のお店を開業したいと思い、NAFICに入社しました。NAFICでは調理技術や経営ノウハウなどはもちろん、高い志を持った仲間と出会えたことが財産になっています。

お店の情報

焼肉工房もく 近鉄奈良店

水七輪で楽しむ炭火焼肉が特徴。鮮度にこだわった上質なお肉をリーズナブルに楽しめます。タレ・もみダレもすべて自家製です。

所 奈良市小西町5 アルテ館2階
☎0742-26-1329

時 ランチ11時30分~14時
(金曜~月曜のみ)
(ラストオーダー13時30分)
ディナー17時~22時
(ラストオーダー21時30分)

休 年末年始

NAFIC オープンキャンパスの開催

(カリキュラム概要説明、施設見学、個別相談など)

フードクリエイティブ学科

時 4月24日(土)・5月16日(日)
フランス料理の調理実習を実施(試食あり)



アグリマネジメント学科

時 5月9日(日)
農業実習体験(野菜の収穫)を実施



詳しい内容や申し込みは下記HPから。

問 県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)

☎0744-46-9700 FAX0744-46-3370

🌐 www3.pref.nara.jp/nafic/