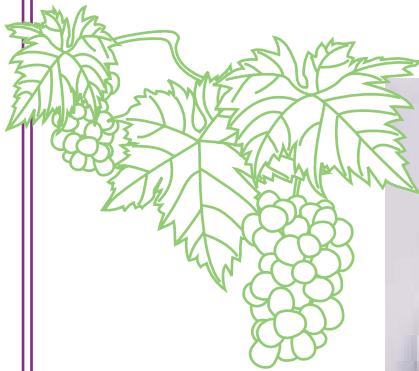


第1回 カリフォルニア・レーズン 料理コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



カリフォルニア大地の恵み 彩り野菜とレーズンペーストの牛ロース肉巻きと 龍眼とレーズンの赤ワイン煮

しょうざん チャイニーズレストラン楼蘭 萩原 好司氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン	250g
牛ロース肉	100g
もやし	10g
乾燥ユリの花(金鉢菜)	8本
赤ピーマン	10g
青ピーマン	10g
桂花醤	50g
クルミ	80g
龍眼	1缶 (20個)
紅花	1g
中華スープ	100g
塩	適量
こしょう	適量
片栗粉	適量
卵白	適量
砂糖	適量
水あめ	適量
赤ワインソース	
カリフォルニア産赤ワイン	1kg
塩	40g
中国産 赤酢	300g
グラニュー糖	100g
蜂蜜	100g

作り方

1. 赤ワインソースを作る。材料とレーズン150gを鍋に全て入れ、とろ火にかける。
2. 龍眼をお湯で一度ボイルし冷水で冷やす。
3. 以下の要領で牛肉巻の仕込みをする。
 - 1) もやし、赤ピーマン、青ピーマンを均等の糸切りにする。
 - 2) 牛ロース肉はスライスする。
 - 3) レーズン50gをみじん切りにして、低温のオーブンで水分を全てとり、クルミの飴焼きのみじん切りと合わせて衣を作る。
 - 4) レーズン50gと桂花醤をミキサーにかけてペーストを作る。
 - 5) スライスした牛ロース肉に塩・胡椒をふり、1)の野菜を巻く。
 - 6) もう一枚の牛ロース肉に4)のペーストをぬり、5)の牛ロース肉を包む。
 - 7) 6)に卵白、片栗粉をつけ、3)の衣を全体にまぶす。
4. 2でボイルしておいた龍眼の中に1で味を含んだレーズンを詰め込み、赤ワインソースの中でゆっくり煮込む。
5. 3で仕込んだ牛ロース巻を油の中で火を通していく。仕上がりったらカットする。
6. 煮込んだ龍眼をぶどうのように盛りつけ、枝を赤ワインで煮込んだレーズンで作り、牛ロース巻を木に見立てる。龍眼の方に、紅花と中華スープで味付けしたソースをひく。牛ロース巻の方には、赤ワインソースをひく。



カリフォルニア・レーズン協会