

カリフォルニア・レーズンを使ったメニュー開発セミナー
～スペイン料理とのであい～



仔羊のアサド マラガンソース

講師：村田禮三氏（「すべいん亭」オーナーシェフ）

材料（4人分）

オリーブオイル…………… 60cc
ニンニク…………… 2片
レーズン濃縮果汁…………… 大さじ1
仔羊…………… 8本
塩…………… 適量
コショウ…………… 適量
玉葱…………… 200g

作り方

1. ニンニクと玉葱はみじん切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルとニンニクを入れ、ニンニクが軽く色づいたら、玉葱をつやが出る位（5分程度）炒める。
3. レーズン濃縮果汁を入れ整え保温する。
4. 仔羊の骨をはずし、余分な脂、スジを取って整える。
5. 仔羊の両面に塩、コショウを軽くし、やや強火で全体に焦げ目をつける位焼く。
6. 熱いうちに5～7mm位の厚さに切って、ソースをかける。