

C 肉料理

子羊ロース肉の薬膳コンフィ。燻製した赤ワインのソース

ミールキット内容（2人前）

- ・付け合わせ（C-1）
- ・コンフィ（C-2）
- ・ソース（C-3）
- ・新感覚スパイス調味料（C-4）
- ・薬膳フラワー（C-5）
- ・ローズマリー（C-6）

味わい時の子羊ロース肉を骨付きのまま、丁重に下処理し悪玉コレステロールを抑制する不飽和脂肪酸の油脂に、ローリエ、枸杞の実、山楂などの食養生食材を加えて低温コンフィにしました。口の中で、ホロっと崩れる滋味溢れる絶品を、ご家庭でご堪能いただけます。

作り方



< Step 1 >

付け合わせ(C-1)、コンフィ(C-2)、ソース(C-3)を湯煎して温め、付け合わせを、ディナー皿に置く。

*セルクルで成形しても良い。



< Step 2 >

コンフィを付け合わせに立てかけるように盛り置く。



< Step 3 >

ソースを流し、オリジナル新感覚スパイス調味料「スピリチュアル・ド・レスト (Spirituel de l'Est) (C-4) をコンフィに振りかけ、薬膳フラワーとローズマリーを飾る。