

日本短角牛ばら肉のミートパイ カルバドス風味



材 料

- ・ばら肉・・・1kg
- ・セロリ・・・1本
- ・にんじん・・・200g
- ・しめじ・・・1パック
- ・れんこん・・・100g
- ・にんにく・・・2片
- ・玉ねぎ・・・1.5個
- ・りんご・・・1個
- ・玉ねぎ(スライス)・・・1個
- ・パイシート・・・1枚

調 味 料

- ・赤ワイン・・・2カップ
- ・fondヴォー・・・4カップ
- ・トマトペースト・・・0.5カップ
- ・トマトホール・・・300g
- ・ブーケガロニ・・・1束
- ・カルバドス酒・・・適量
- ・サラダ油・・・適量
- ・バター・・・適量
- ・砂糖・塩・コショウ・・・適量

作 り 方

1. ばら肉を5cm角に切り、塩・こしょうをしてから小麦粉をまぶして、フライパンで表面に焼き色をつける。
2. にんにく・セロリ・玉ねぎ・にんじんを角切りにして、フライパンでゆっくり色づくまで炒め、深鍋に入れ、1のバラ肉と赤ワイン・fondヴォー・トマトペースト・トマトホール・ブーケガロニを入れてから、水を材料が隠れるくらいまで入れる。アクを取りながら弱火で2時間くらい煮込む。
3. 鍋に4つ割にしたりんごとバター・砂糖を入れ、弱火で1時間くらい煮る。
4. 玉ねぎ(スライス)をきつね色になるまで炒める。その中にしめじ・れんこんの角切りを加え、3のソース・煮込んだばら肉を一口大にカットして入れ、煮詰めて塩・こしょうで味を調え冷ます。
5. パイシートに3を敷き、その上に4を乗せて、パイシートをかぶせて成形する。
6. 200度のオーブンで10分程度焼き上げ盛りつける。