



NEW
クランベリーデミ
グラスソース添え
ショートリブの煮
込みとマッシュス
イートポテト

クリーミーなマッシュスイートポテトに、チッポリーニ、柔らかいショートリブ、クランベリー赤ワインデミグラスソースをトッピングします。

材料

ショートリブの煮込み:

骨付きショートリブ（骨付きカルビ） 1.8kg
味付け用の塩コショウ
オリーブオイル 30ml
玉ねぎ1個（小さい角切り）
ニンジン2本（小さい角切り）
セロリ(茎の部分) 2本（小さい角切り）
ニンニク4片（みじん切り）
ビーフブロス 480ml
辛口の赤ワイン（カベルネソーヴィニヨンなど） 240ml
トマトペースト 30g
フレッシュタイム 2枝
フレッシュローズマリー 2枝
ベイリーフ 2枚
皮をむいたチッポリーニ玉ねぎ 450g

クランベリー赤ワインデミグラスソース:

赤ワイン 240ml
ビーフデミグラスソース 950ml
クランベリー 150g
バター 30g
味付け用の塩コショウ

Lamb Weston® スイートポテト オリジナルマッシュ1袋 (M0007)

手順

1. ショートリブの下準備:

- オープンを175°Cに予熱します。
- ショートリブに塩コショウをたっぷり振り下味をつけます。
- 大きなダッチオーブンを中火にかけ、オリーブオイルを熱します。ショートリブを、片面につき約3〜4分強火で焼き、両面に焼き色をつけます。ダッチオーブンから取り出し、脇に置いておきます。

2. 野菜のソテー:

- 同じダッチオーブンに玉ねぎ、にんじん、セロリを入れます。やわらかくなるまで5分〜7分ソテーします。
- ニンニクを入れてさらに1分間加熱します。

3. デグレーズし煮込む:

- 赤ワインを注ぎ、鍋底についたうま味をこそげ落とします。2分〜3分ほど煮込みます。
- ビーフブロス、トマトペースト、タイム、ローズマリー、ベイリーフを加えます。ひと煮立ちさせます。
- ショートリブを鍋に戻し、煮汁に浸っていることを確認します。鍋に蓋をして、予熱したオーブンに移します。

4. リブの調理:

- オープンで2時間半〜3時間、または肉が柔らかくなり骨からほろほろと落ちるようになるまで煮込みます。残り時間が30分になったところで玉ねぎを煮汁に加えます。
- オープンから取り出し、煮汁につけたままにしておきます。

手順

出来上がり分量

4ポンド