



ローストビーフのトンナータソース

ローストビーフがあるだけで一気にテンション上がります 北イタリア、ピエモンテ州の料理で、低温で火を入れたお肉に、ツナとケッパーを使ったマヨネーズソースをかけて提供する郷土料理。これにピエモンテの白ワインを合わせるとめちゃめちゃ美味しいと感動します。 トンナータソースが余ったら、パンにはさんだり、ディップソースにしたりと大活躍します。

使用商品

- フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(4人分)

【ローストビーフ】

- 牛も肉塊 500g
- 塩こしょう... 適量
- にんにく(すりおろす)....1かけ
- 生姜(すりおろす)....10g
- オリーブオイル....10g

[トンナータソース]

- ツナ缶....160g
- ケッパー(塩漬け)....25g
- アンチョビフィレ...2枚

材
料

- マヨネーズ.... 100g
- ピンクペッパー (仕上げ用)20粒

【ローストビーフ】

- ① フォークなどで肉全体を刺し、牛もも肉の塊にまんべんなく塩と黒こしょうをうち、ショウガ・にんにくと共にジップロックに入れて30分、冷蔵庫で寝かせる。
- (2) オリーブオイルで表面を焼いたらジップロックに入れて空気を抜き、70°Cのお湯に20分漬ける
- (3) スライスして器に盛る。

手
順

【トンナータソース】

(1) 材料をミキサー攪拌すれば出来上がり。