

(その2) 洋風 Wagyu ユッケ ユッケ風のまるやかでやさしい一品です。

注) 販売元や管理状態によってお肉の鮮度は異なります。当レシピは基本、生食なので鮮度には十分注意の上、調理を行って下さい。



【材料】

- ・Wagyu 100g
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・ウスターソース 大さじ1
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・ニンニク小さじ 2分の1
- ・レモン汁 (お好みで) 少々
- ・塩&コショウ ほんの少し

※ 各分量は目安です。



【作り方】



①お肉の繊維と違う方向に細く切ります。



② ボウルに Wagyu 以外の材料を全て混ぜ合わせます。



③よく混ぜた②に①をさっとからませ、お皿に盛りましょう。



④お好みで千切りりんご、小口切りのチャイブ、ソースAとB(P16参照)などを添えてできあがりです。

【プロに聞く】

細かく切る時の工夫で、何かございますか？

廣澤さん「さらに歯ごたえが欲しい方は、お肉の繊維に添って切ると、繊維が残り、歯ごたえが良くなります」

切り方ひとつで歯ごたえも変わります。



和牛焼肉 炭屋 吟

Japanese BBQ Restaurant Sumiya Gin

住所：3/447 William Street, Northbridge 6003

営業時間：5:30pm ~ Till Late (定休：日曜日)

オーストラリア産の Wagyu を炭で炙って食べる Wagyu 焼肉店。シドニーで Wagyu の焼肉店オーナー・シェフでもあった店主が、パースでもこだわりの Wagyu を提供する。6月下旬、ノースブリッジにて新規オープン予定。



和牛焼肉 炭屋 吟
Sumiya Gin
Japanese BBQ Restaurant

住所	3/447 William St, Northbridge	Erishman St
		Robinson Ave.
		William St
		James St
営業時間	5:30pm ~ Till late	パース駅
(定休：日曜日)		

6月下旬オープン!
シドニーの名門店シェフが関与
こだわりの和牛焼肉店
炭で炙ってお召し上がり頂きます。