

その7

いっそう
美味しく
とっておき
レシピ

飛騨牛



飛騨牛とポテトの 重ね焼き



材料・調味料 (4人分)

飛騨牛もも肉……………400g	[アパレイユ]
馬鈴薯……………3個	卵……………3個
にんにく……………1片	牛乳……………250cc
バター……………適量	薄力粉……………80g
豆板醤……………小1/2	ベーキングパウダー……………2.5g
にんにく……………1/2片	ナツメグ……………少々
生姜……………10g	塩、胡椒
胡麻油……………10cc	エダムチーズ

作り方

- ①牛肉は、挽肉のようにたたいて切る。馬鈴薯は、皮を剥き薄くスライスする。にんにくは、みじん切りにする。
- ②卵と牛乳を混ぜ合わせて、粉、ベーキングパウダーを加え、塩、胡椒で味付けして、ナツメグで香りをつけ、アパレイユを作る。
- ③型にバターを塗り、にんにくをすりつけ、馬鈴薯を敷き詰め、牛肉を重ね、アパレイユの順に重ね、何度か繰り返し重ねて、最後にチーズを振りかけて、180℃のオーブンで30～40分焼成する。

その8

飛騨牛の薄切りカツレツ やまっこソース添え



材料・調味料 (4人分)

飛騨牛もも肉……………400g	[やまっこソース]
ドライとまと……………20g	椎茸……………1P
スライスチーズ……………4枚	玉ねぎ……………1/4個
ポメリーマスタード……………40～50g	にんにく……………1/2片
	赤ワイン……………50cc
卵……………1個	デミグラスソース……………200cc
薄力粉……………適量	ケチャップ……………15cc
パン粉……………適量	生クリーム……………50cc
パセリのみじん切り……………適量	バター……………20g
	サラダオイル……………適量
バター……………適量	
オイル……………適量	

作り方

- ①まな板の上に、ラップを敷き牛肉をのせて、ラップをかぶせて、肉たたきで薄くのばす。ドライとまとは、みじん切りにする。パン粉とパセリを、混ぜ合わせる。
 - ②①の牛肉に、塩、胡椒で下味をつけ、マスタードを塗り、①のドライとまと、スライスチーズをのせ、二つ折りにしてはさむ。
 - ③②の肉に、塩、胡椒で下味をつけ、薄力粉をまぶし、溶き卵をつけ、片面だけ①のパン粉を付け、包丁の背で網目の模様をつける。
 - ④フライパンにオイルを熱し、模様をつけたほうに焼き色をつけ、反してバターを加え肉に火を通す。
*溶けたバターをかけながら焼くと、バターの風味が全体につく。
- [やまっこソース]
- ①椎茸は、5mm位の幅でスライスする。玉ねぎ、にんにくは、みじん切りにする。
 - ②鍋にオイルとにんにくを入れ、強火にかけて香りが出てきたら、玉ねぎを加えしんなりするまでソテーし、デミソース、ケチャップを加える。
 - ③フライパンにバターを入れ熱し、椎茸を加え香りよくソテーして、赤ワインでフランベして、②へ加える。
 - ④弱火で5分位煮込み、塩、胡椒で味を調え、生クリームを加えひと煮立ちせソースを仕上げる。

お問い合わせ

社団法人 岐阜県畜産協会
〒500-8385 岐阜市下奈良2-2-1 岐阜県福祉産業会館内
TEL058-273-1111 (内線2623)

協力

飛騨牛銘柄推進協議会
<http://www.hidagyu-gifu.com>
学校法人 石井学園 岐阜調理専門学校
〒500-8856 岐阜市橋本町1-10-1アクティブG 2F
TEL058-263-8171