

ラムロースの インヴォルティエーノ

使用商品

ハインツ 3kg デミグラスソース シェフソシエ

材料

- 1/4枚 ラムロイン
- 適量 塩
- 3本 いんげん
- 1/8個 赤パプリカ
- 1/8個 黄パプリカ
- 適量 チコリ
- 適量 ラディッシュ
- 30g ハインツ デミグラスソース
シェフソシエ
- 適量 ブラックペッパー
- 適量 芽キャベツ
- 適量 スプラウト

作り方

- 野菜は下処理をし、いんげんは軽く塩ゆでしておく。
- 観音開きにしたラムロインに塩で下味をし、水気をとったら、いんげん、赤黄パプリカを巻いていく。
- ラップでしっかりと巻いた後、真空パックに詰め、58°Cのスチームコンベクションで50分火を入れる。
- 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やしたら、適当な大きさにカットし、チコリ、ラディッシュなどと一緒に皿に盛り付ける。
- 仕上げに温めたハインツ デミグラスソース シェフソシエをかける。

備考

低温調理で柔らかく仕上げたラム肉のサラダ仕立て、ブラックペッパーとデミが皿を豪華にします。

