

ラムチョップ

使用商品

ハインツ 1,060g シャリアピン
ハインツ 1,500g グルメマッシュポテト



材料

2本 ラムチョップ

15g オリーブオイル

30g バター

各適量 塩、こしょう

50g ハインツ グルメ
マッシュポテト

A 10ml 生クリーム

15ml 牛乳

10g バター

50g ハインツ シャリアピン
(漬け込み用30g、仕上げ用20g)

作り方

1. 鍋にAを入れ、温めて滑らかになるまで火を入れる。
2. フライパンにオリーブオイルをひきバターを溶かし、ハインツ シャリアピンで下味をつけたラムを焼いていく。(骨側は温まった油をかけながら丁寧に焼く)
3. 器にAのマッシュポテトをひき、カットしたラムチョップを盛り付け、仕上げにハインツ シャリアピンをかける。