



ショートリブの煮込みエスカベッシュ添え

NEW

ビールで煮込んだショートリブとピリッとした野菜のピクルス、Lamb Weston® Colossal Crisp™ ステーキカットフライ(X6005)

材料

4 Short ribs

1 Onion

15 mL Garlic, minced

15 mL Thyme

340 g Porter

1 Red bell pepper, julienned

1 Green bell pepper, julienned

1 Onion, julienned

946 mL White vinegar

473 mL Water

237 mL Sugar

237 mL Salt

手順

1. ショートリブに味付けして焼き、調理用容器に入れます。
2. 野菜とハーブを炒め、ビールで鍋をディグレーズします。
3. 約150度のオーブンに3時間入れます。蓋を開けてさらに1時間煮ます。水分がかなり減るはずです。
4. ピクルスの材料を沸騰させ、塩と砂糖が溶けるまで泡立ってます。野菜を熱い塩漬け液に漬け、冷まします。
5. 熱々のショートリブにエスカベッシュ、調理液を減らし、お好みのLamb Weston® フライを添えてお召し上がりください。

出来上がり分量

4人分