



ラムチョップと葡萄とオリーブのソース

[材料 4人分]

骨付きラム 8本 (約700g)

塩 適量

[ソース]

葡萄 20粒

オリーブ 20粒

ローズマリー (みじん切り) 1本

ニンニク (みじん切り) 1片

オリーブオイル 大さじ1

バルサミコ 大さじ2

醤油 大さじ1

赤ワイン 1/4カップ

砂糖 小さじ1

バター 10g

[作り方]

1. フライパンにオリーブオイルをひき葡萄とオリーブを炒める。
2. ニンニクとローズマリーを加え、焦がさないように炒める。
3. バルサミコ、醤油、赤ワイン、砂糖を加え、少し煮詰める。
4. 火を止めて、バターを溶かす。
5. 塩で下味をつけた、ラムチョップをグリルで焼き、ソースと一緒に盛りつける。

マッシュポテト

[材料 4人分]

ジャガイモ 中5個

水 約2リットル

バター 40g

塩 適量

サワークリームまたは生クリーム 大さじ1

牛乳 1/2カップ

[作り方]

1. ジャガイモを洗って、4当分くらいに切り、水から茹でる。
2. 崩れるくらいになったら、お湯を切る。
3. ジャガイモが熱いうちに、バターと塩を加え、潰しながら混ぜる。
4. サワークリームと牛乳を加え、お好みの固さまでゆるめる。