

ローストビーフの 和風サラダ仕立て



トーマスフォガティ
ピノワール

THOMAS FOGATY
PINOT NOIR

AMERICA 

750ml

サンフランシスコ湾南のサンタクルーズは冷涼な海からの風で育った熟したぶどうを丁寧に醸造しました。ピノワール種のエレガントな香りとシルキーな口あたり、ほんのりスパイスを感じる赤ワインです。



材料 (4人分)

- ・ローストビーフ (市販) 250g
- ・水菜 1/3袋
- ・ラディッシュ 3個
- ・大葉 4枚
- ・柚子の皮 1/4個分

<和風ドレッシング>

- ・ポン酢 大さじ3
- ・にんにく 1かけ
- ・しょうが 少々
- ・ごま油 小さじ1
- ・塩 適量

【作り方】

- (1)水菜は3cm長さに切る。ラディッシュ、大葉、柚子の皮は薄くスライスし、混ぜ合わせて冷蔵庫で冷やす。
- (2)ボウルににんにく、しょうがをすりおろし、ポン酢、ごま油を加えて混ぜ、塩で味をととのえる。
- (3)皿にローストビーフを盛り付けて、冷やしておいたサラダのをせ、ドレッシングを添える。