



### 【 牛ヒレ肉のストロガノフ 】

#### 【材料】

牛ヒレ肉	800g	塩	適宜	オリーブオイル	大さじ 3
ローズマリー	2 枝	マッシュルーム	250g		
水気を切ったパールオニオンのピクルス	約 20 個			デミグラスソース	100ml
ベジタブルストック	100ml	ピクルスの漬け汁	50ml	ディジョンマスタード	大さじ 1
サワークリーム	100g	挽きたての黒コショウ	適宜	大きめのピクルス	4 個

#### 【調理】

牛ヒレ肉に軽く塩を振り、オリーブオイル・ローズマリーと共に真空パックに入れます。

フュージョンシェフの設定温度を 54℃にし、1 時間調理します。

真空パックから肉を取り出し、肉汁は残しておきます。フライパンで肉の全ての表面に焼色を付け、取り出して保温しておきます。薄切りにしたマッシュルームと半分にしたパールオニオンをフライパンで両面炒め、火から下ろし、保温しておきます。

デミグラスソース、ベジタブルストック、肉汁、ピクルスの漬け汁を鍋に入れ、滑らかになるまで煮詰めます。マスタードを加え、冷ましてから、サワークリームと混ぜます。塩と挽きたての黒コショウで味付けをします。

牛ヒレ肉を薄くスライスし、マッシュルーム、ピクルス、パールオニオンを添えて、ソースをかけます。