



## 【 ロラーデン オニオンソースと共に 】

### 【材料】 4人分

ロラーデン用にカットした牛もも肉	4切	ミディアムホットマスタード	大さじ4
ピクルス	大2個	ベーコンの角切り	大さじ1
玉ねぎのみじん切り	中サイズ1個	新鮮なマジョラムの葉	小さじ1
バルサミコ酢	少々	塩	
グレイビーソース	300ml		

### 【仕込み時間】 30分

### 【調理時間】 2時間

### 【調理】

牛肉を広げ、マスタードを塗ります。軽く塩を振ります。フライパンでベーコンの脂を溶かし、玉ねぎを加えてキツネ色になるまで炒め、マジョラムの葉を加えてまぜます。バルサミコ酢で酸味を加えます。冷まして、カットした牛肉の上にのせます。ピクルスを縦に4等分し、玉ねぎの上に並べます。両端を少し折り曲げ、しっかりと巻きます。

巻いた肉とグレイビーソースと一緒に真空パックし、フュージョンシェフの設定温度 65°Cで2時間調理します。袋から取り出し、必要に応じてソースに軽くとろみをつけます。

セロリを添えての提供を、お勧めします。

レシピ提供: Heiko Antoniewicz シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳