

# ローストビーフ まいたけバジルソースと赤ワインソース添え



## <ポイント>

力の湧き出るようながっつり地熱メニューとして考案しました。まいたけの酵素と炊飯ジャーの低温熟成でお肉が柔らかくジューシーに仕上がります。お肉を柔らかくするためのまいたけにがっつりバジルソースをまぜることで薫り高く歯ごたえのある味わいのソースに仕上がりました。お肉はととても柔らかいので分厚く切っても薄切りでもおいしくお召し上がりいただけます。お好みの厚さでお召し上がりください。

## 作り方

- ①牛ロースにみじん切りにした安比まいたけをまぶして密閉袋に入れる。  
常温で1~2時間程度置く。(気温が高い場合には冷蔵庫で3~5時間おく)  
※良く空気を抜いて密閉状態にしておくこと
- ② ①を取り出し安比まいたけを取り除く。(後にバジルソースとあえるのでとっておく)  
牛ロースにすりおろした八幡平バイオレット(にんにく)、塩、胡椒をまんべんなくすりこみ、さらに15分程度常温で置き味をなじませる。
- ③ ②の牛ロースをフライパンでこんがり焼く。  
全面に焼き色をつけながら炊飯器に入れる熱湯を用意する。
- ④ ③の牛ロースを密閉袋へ入れて炊飯ジャーへ。  
熱湯を注ぎひたひたの状態を保温する(30分~40分)
- ⑤安比まいたけ以外のバジルソースの材料をすべてフードプロセッサに入れて良く混ぜる。2.で取り除いた安比まいたけをフライパンで良く炒めた所へバジル  
ソースを合わせて火を止める。塩、胡椒で味を調える
- ⑥赤ワインにすりおろしたたまねぎ、八幡平バイオレット(にんにく)を入れて火にかける。くつつつして来たらバターとしょうゆを加えて味を調える。
- ⑦マッシュポテト用のじゃがいも(皮をむいて乱切り)を鍋に入れひたひたのお水で柔らかくなるまでゆでる。じゃがいもが柔らかくなったらお湯をすて粉ふき芋のように表面の水気をとばし、火を止めてじゃがいもをつぶす。  
牛乳を加えてさらにつぶしながら火にかけてバターと塩で味を調える。
- ⑧ ④のローストビーフが出来上がったらお好みの厚さに切り、マッシュポテトとバジルソース、赤ワインソースを添えて盛り付ける。

## 材料・分量

(4人分)

牛ロース(八幡平牛) : 400g  
安比まいたけ(八幡平産) : 80g  
八幡平バイオレット : 1かけ(すりおろし)

バジルソース(下記を全てフードプロセッサで混ぜておく)

温泉バジル : 20g  
八幡平バイオレット : 1かけ  
オリーブオイル : 20ml  
塩 : 小さじ1  
胡椒 : 適量  
牛肉にまぶしたみじんぎりの安比まいたけ

赤ワインソース

赤ワイン : 30ml  
たまねぎ : ½個(すりおろし)  
八幡平バイオレット : 1かけ(すりおろし)  
しょうゆ : 適量  
バター : 適量

マッシュポテト(付け合せ)

じゃがいも : 2個  
牛乳 : 20ml  
バター : 適量  
塩 : 適量

