



クランベリーソース

材料

(2人分)

牛肉	200g
塩・コショウ	適宜
油	適宜
クランベリージュース	300ml
赤ワイン	100ml
固形スープ素	1個
バター	15g
小麦粉	大さじ1
黒コショウ	適宜

作り方

1. 牛肉に塩、こしょうをして焼く。
2. 小鍋にクランベリージュースと赤ワインを入れて火にかける。沸騰したら中火にし、スープの素を入れて半量になるまで煮詰める。
3. バターと小麦粉を混ぜて練り、2に加えて泡立て器で混ぜながら火をとおす。仕上げに黒こしょうを好みで振る。

コメント

ジュースで作れるソースです。お肉にぴったりのフレンチタイプのソースが仕上がります。冷しゃぶタイプの豚肉、グリルした鶏肉などにもぴったりです。また、ローストビーフに、このソースを付け合せば、リッチなディナーに。多めに作り、清潔な密閉容器に入れて冷蔵庫で保存すれば、1週間ほどもちます。また、冷凍保存も可能です。