

令和4年度牛乳料理コンクール東京大会 最優秀賞		大用 舞香さん（国際製菓専門学校）	
作品名	ふれんち牛牛肉じゃが		
ポイント	「食戟のソーマ」というアニメで見た”アッシュ パルマンティエ”を和風にアレンジしました。乳製品をたっぷり使用しているのでこのコンクールにぴったりだと思います。		
材料 4人分	牛乳 300m l		
	じゃがいも 3個	しょうゆ 50mL	パルメザンチーズ 大さじ2
	にんじん 1本	みりん 50mL	塩コショウ 少々
	牛ひき肉 200g	砂糖 大さじ2	白髪ねぎ 少々
	オリーブオイル 大さじ1	バター 100g	パセリ 少々
		本だし 大さじ1	
		赤ワイン 50mL	
作り方	<p>① ジャがいも300g、にんじん200gをうすくスライスし、水にさらして、それぞれレンジ(600W)で5分加熱する。</p> <p>② 牛乳200mL、バター30g、塩コショウ少々を鍋で煮詰める。…(a) 同様に、牛乳100mL、バター30g、塩コショウ少々を別の鍋で煮詰める。…(b)</p> <p>③ 牛ひき肉200gをオリーブオイルでソテーし、しょうゆ、みりん、砂糖、本だし、赤ワインを入れ、水分が半量になるまで煮る。ザルでこし、冷ましておく。煮汁にバター40g加え、煮詰めソース状にする。</p> <p>④ (a)と①のじゃがいも、パルメザンチーズ大さじ1を混ぜ、ハンドブレンダーでマッシュ状にする。別で、(b)と①のにんじん、パルメザンチーズ大さじ1を混ぜ、ハンドブレンダーでマッシュ状にする。</p> <p>⑤ セルクル(φ8cm)にじゃがいものミルク煮、牛ひき肉、にんじんのミルク煮の順で詰め中心に刻んだパセリ、白髪ねぎをのせ、ソースを周りにかけて完成。</p>		