

～Chefおすすめビーツ料理～

ビーツのポタージュ &  
豚肉のグリエ・ビーツとパインのソース

<使用食材>

○ビーツのポタージュ

～スープベース～

メイクイン	.....	500g
玉ねぎ	.....	150g
ビーツ	.....	300g
ベーコン	.....	50g
ブイヨン	.....	500g
オリーブオイル	.....	適量
バター	.....	適量

～ビーツエキューム～

牛乳	.....	500g
ビーツ	.....	100g
板ゼラチン	.....	0.5枚

○豚肉のグリエ

ビーツとパインのソース

豚肉	.....	1枚
----	-------	----

ソース

玉ねぎ	.....	80g
ショウガ	.....	13g
ニンニク	.....	1g
白ワインヴィネガー	.....	45g
しょうゆ	.....	5g
ハチミツ	.....	30g
鷹の爪	.....	2本
ビーツ (すりおろし)	.....	15g
パイン	.....	75g
フォン・ド・ヴォー	.....	300cc

<Let's Cooking>

ビーツのポタージュ

～スープベース～

- ① ベーコンをオリーブオイルと炒めます。
- ② ①にうす切りにした玉ねぎを入れ、炒め、バターを入れます。
- ③ 1cmほどに切ったメイクインを入れて炒め、ビーツも入れます。
- ④ ミキサーにかけて、うらごしをします。
- ⑤ ④を牛乳と生クリームでのぼしたら・・・  
☆できあがり☆

～ビーツエキューム～

- ① 牛乳とビーツを鍋に入れ、沸きましたら蓋をして10分程おきます。
- ② 水でもどしたゼラチンを入れ、塩で味を調えたら・・・  
☆できあがり☆

豚肉のグリエ  
ビーツとパインのソース

- ① 豚肉は、塩・コショウをしグリルします。
- ソース
- ② オイルでショウガ・ニンニク・鷹の爪を入れ、香りを出し、玉葱のみじん切りを入れて炒めます。
  - ③ 白ワインヴィネガーを入れ、かるく煮詰めて残りの材料をすべて入れます。
- 味が入り、こしたら・・・  
☆できあがり☆

※付け合せは時間の都合上省略させていただきます