



ショート ribsの煮込みエスカベッシュ添え

NEW

ビールで煮込んだショート ribs とピリッとした野菜のピクルス、Lamb Weston® Colossal Crisp™ ステーキカットフライ(X6005)

材料

- 4 Short ribs
- 1 Onion
- 15 mL Garlic, minced
- 15 mL Thyme
- 340 g Porter

- 1 Red bell pepper, julienned
- 1 Green bell pepper, julienned
- 1 Onion, julienned

- 946 mL White vinegar
- 473 mL Water
- 237 mL Sugar
- 237 mL Salt

手順

1. ショート ribs に味付けして焼き、調理用容器に入れます。
2. 野菜とハーブを炒め、ビールで鍋をディグレーズします。
3. 約150度のオーブンに3時間入れます。蓋を開けてさらに1時間煮ます。水分がかなり減るはずですが。
4. ピクルスの材料を沸騰させ、塩と砂糖が溶けるまで泡立ってます。野菜を熱い塩漬け液に漬け、冷まします。
5. 熱々のショート ribs にエスカベッシュ、調理液を減らし、お好みのLamb Weston® フライを添えてお召し上がりください。

手順

出来上がり分量

4人分