

World flavors beef ワールドフレイバービーフ

by Chef Dominique Corby / ドミニク・コルビシェフ監修



Serves: 4 px
4人分

Preparation time: 45 minutes
準備時間: 45分 (さんじゅつぶん)

Cooking time: 1 hour 15 minutes
調理時間: 1時間15分 (いちじかん じゅうごふん)

INGREDIENTS / 材料

400 gr/40g	Beef loin	ビーフストリップロイン		Poland/ポーランド	
As needed/適量	Salt	塩		Austria/オーストリア	
As needed/適量	Olive oil	エキストラバージンオリーブオイル		Cyprus/キプロス	
1 jar/1瓶	Honey	はちみつ		Estonia/エストニア	
	Cheese with olives	オリーブ入りチーズ		Poland/ポーランド	
	Peeled tomatoes	のむいたトマト		Poland/ポーランド	
1 can/1缶	ΕλιόΚαλαματάς / Elia Kalamatas	オリーブオイル (カラマタ)	PDO	Greece/ギリシャ	
100 gr/100g	Pork belly	豚バラ		Italy/イタリア	
50 gr/50g	Anchovy fillet	アンチョビフィレ		Spain/スペイン	
280 gr/280g	Roasted piquillo peppers	ローストしたピキージョ・ペッパー		Spain/スペイン	
100 gr/100g	Parmigiano Reggiano	チーズ (パルメジャーノ・レッジャーノ)	PDO	Italy/イタリア	

PREPARATION / つくり方

- 01 Trim the veal fillet, sear it in a pan, and then finish cooking in the oven. Deglaze with white wine, add salt, pepper, veal stock, cream, and butter.

牛肉の切り身をフライパンで焼き、オープンで仕上げる。白ワインを注ぎ、塩、こしょう、ビーフストック、生クリーム、バターを加える。
- 02 Prepare a chutney with onions, olive oil, chopped olives, piquillos, anchovies, and finish with cranberry honey.

タマネギ、オリーブオイル、オリーブのみじん切り、ピキージョ・ペッパー、アンチョビでチャツネを作り、仕上げにクランベリー蜂蜜をかける。
- 03 Make 100g of risotto with 1 onion, 50ml of olive oil, 50g of butter, 50cl of cream, 50g of parmesan, salt, and pepper. Decorate with slices of pancetta.

タマネギ1個、オリーブオイル50ml、バター50g、生クリーム50cl、パルメザンチーズ50g、塩、こしょうでリゾット100gを作る。パンチェッタのスライスを飾る。
- 01 Serve with vegetables from the Ibaraki region.

茨城県産の野菜を添える。

EU QUALITY SCHEMES / EU品質認証制度



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

PDO (原産地呼称保護) や PGI (地理的表示保護) のロゴは、特定の伝統的な生産方法に従った地域の食品や飲料に付けられるものです。これらのロゴは製品の信頼性と品質をあきらかにするものです。



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

この表示は、オーガニックと認証された商品が、生産・加工・輸送・貯蔵の方法に関する厳しい規則を遵守し、環境への影響に配慮したものであることを保証します。生物多様性の維持、高水準の動物福祉など、エネルギーや天然資源を責任をもって使用していることを示すものです。



EUROPEAN UNION

