



## 和牛、蜂蜜風味のキクイモのロースト、 ごま油風味の芽キャベツ

キクイモを四角にカットし、切り落としでピューレを作る。キクイモを茹でた後、水分をふき取る。フライパンにバター 40g と蜂蜜を加え火を通し、醤油とてりやきソースを加え、キクイモを入れて艶出し取り出す。子牛のソースをフライパンに加えソースを作る。芽キャベツはさっと湯がき、冷水に浸けて置いた後、バルサミコ酢とごま油で風味付ける。フライパンで和牛を焼く。クネルのピューレ、サイドディッシュ、カットした和牛を盛り付け、ソースを注ぐ。

### *Chef's Comments*

濃厚な味わいをもつ日本産和牛の外ももと冬野菜の典型であるキクイモを組み合わせるレシピを構想したかったと思った。和牛の柔らかな肉質を失わないために、素早くさっと焼いた。フレッシュな芽キャベツが和牛の脂とコントラストを生みながらも調和している。

パスカル・ファーブル・ダンヌ / ル・ファーブル・ダンヌ

長い間アジアを旅した後、自身の名前を冠したレストランを開き、気取らない地元料理でミシュランの星を獲得した。

