



和牛のティユラ・イトム

炭火でミディアムレアになるまで焼き上げた串焼きに、ココナッツクリームを塗り、レモングラスの調味料を振りかけて和牛の旨味を引き出した、ティユラ・イトムの新しいスタイル。温かいティユラ・イトムのスープ、ミニトマト、香りと美しさを添える炭焼きオイルを添えて

INGREDIENTS

和牛ウデ(トリミング済み) …… 300 g
 醤油…………… 50 g
 ニンニク(みじん切り) …… 2 片
パマパ・イトム
 (ココナッツの炭火焼ペースト):
 熟成ココナッツ、中性油(キャノーラ
 またはグレープシード)

ティユラ・イトムのスープ
 ビーフストック、ターメリック、
 レモングラス、生姜、ガランガル、
 和牛のくず肉、醤油(味付け用)
レモングラスの調味料:
 レモングラス、ニンニク(みじん切り)、
 タイ唐辛子(みじん切り)、

中性油(キャノーラまたはグレープシード)、
 コーシャーソルト
盛り付け
 ココナッツクリーム、
 ミニトマト(皮をむいたもの)

PREPARATION

和牛ウデ: 和牛は脂とスジを取り除く。スジは出汁を取るために取っておく。肉は4mm程度の厚さで、繊維に逆らってスライスする。1串あたり和牛を約30g刺す。醤油とニンニクで味付けをし、パマパ・イトム*を塗ってマリネする。

パマパ・イトム*(ココナッツの炭火焼ペースト): 熟したココナッツを半分に切る。ココナッツを殻から果肉が簡単にはがれるまで焼く。殻を取り除き、ココナッツの果肉が黒くなるまで焼き続ける。ココナッツ果肉焼きとオイルをペースト状になるまで混ぜ合わせる。15gのオイルを盛り付け用にとっておく。

ティユラ・イトムのスープ: すべての材料を10分間煮込み、濾す。

醤油で味を調える。

レモングラスの調味料: レモングラスの表面を柔らかい部分まで取り除き、みじん切りにする。油を弱火で熱し、みじん切りにしたレモングラスを炒める。2-3分後、塩、唐辛子、ニンニクを加える。薄茶色になったら、焦げた苦味を避けるため、すぐに濾す。

盛り付け: マリネした串を炭火でミディアムレアになるまで焼く。肉にココナッツクリームを塗り、レモングラスの調味料をかける。温かいティユラ・イトムのスープとミニトマトを添え、香りと美しさを高めるために炭焼きオイルをかける。



FRANCIS ANG

📷 @cheffrancisang

フランシス・アン氏は、サンフランシスコで生まれ、幼少期をフィリピンで過ごしました。幼い頃のマニラにある家族の台所では、豊かな味わいと魅力的な料理の香りに溢れていました。この家庭料理が彼の記憶に刻まれ、19歳のときには、マニラからサンフランシスコに移り住み、シティ・カレッジ・オブ・サンフランシスコの料理学科に入学しました。卒業後は、ミシュランの1つ星レストラン「Gary Danko」で働き、サンフランシスコの一流レストランで腕を磨きました。その後「Fifth Floor」で料理の腕前を発揮しました。デビッド・バジルガン氏の指導のもと、Food & Wine 誌の「ピープルズ・ベスト・ベストリー・シェフ」、Zagat 誌の「30 アンダー 30」を受賞しました。

📍 Abaca
 2700 Jones St, San Francisco, CA 94133

📷 @restaurantabaca



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 炭火焼き



Thoughts on Wagyu

和牛のウデ肉は美しい部位です。筋肉が大きいので、ミートスライサーで薄くスライスしたり、美味しいステーキ用にカットしたりするのに向いています。また、和牛のウデ肉は煮込み料理にも適しています。ウデ肉は、赤身でありながら脂身もしっかりあるのが魅力的です。汎用性があり、サーロインのような高級な和牛の部位とはまた違った素晴らしさがあります。