



和牛のトウガラシ、ザアタル詰めランゴシュに クルミ、チリ、ザクロのディップを添えて

和牛トウガラシに、ランゴシュポテトブレッド、ブルーサンフラワー・タヒニ、粗挽きクルミ・ムハンマラ、チェリートマト、ルッコラを添えて

INGREDIENTS

和牛トウガラシ

ランゴシュポテトブレッド

小麦粉、ユーコンゴールドポテト
(茹でて潰したもの)、ドライイースト、
砂糖、植物油、塩、牛乳(温めたもの)

ブルーサンフラワー・タヒニ

ブルーサンフラワーの種、レモン汁、
ニンニク、タヒニ、塩、オリーブオイル、水
ブルーサンフラワーの種
水、重曹、サンフラワーの種

粗挽きクルミ・ムハンマラ

トーストして粗く刻んだクルミ、
ザクロシロップまたはモラセスシロップ、
マラッシュレッドペッパー、
ピキーリオペッパー、グラントクミン、
砂糖、エキストラバージンオリーブオイル

PREPARATION

和牛トウガラシ: 和牛をきれいにトリミングして、ブロック状にカットする。塩、胡椒、タイムのみじん切りで味付けし、ザクロシロップを塗る。オリーブオイルをたっぷり塗って、表面を強火で焼く。冷めたらラップで包み、24時間冷凍する。1-2mmの厚さにスライスする。

ランゴシュポテトブレッド: ドライイーストを砂糖、牛乳に5分ほどつけてふやかす。残りの材料を混ぜて生地をつくり、45分~1時間寝かせる。生地を60gのボール状に分割する。米粉で粘りを出し、長方形に丸め、30gのチーズとザアタルを詰める。折り曲げ、端を軽くぬらし、封をする。蓋をせず、さらに45分~1時間寝かせる。180°Cで濃いキツネ色になるまで揚げる。

ブルーサンフラワーの種: 水と重曹を混ぜて沸騰させ、サンフラ

ワー種を入れて煮る(20~30分)。火を止め、さらに20分休ませる。濾して、食品乾燥機の弱風で、スパイス用に一晚乾燥させる。また、タヒニ用には室温で乾燥させる。

ブルーサンフラワー・タヒニ: ニンニクをつぶし、レモン汁に15分漬け込む。目の細かいふるいにかけて濾し、ニンニクは捨て、レモン汁はとっておく。ビタミンクスプレンドーにブルーサンフラワーの種、タヒニ、レモン汁、水の半量を加える。なめらかになるまで強火で混ぜ合わせ、適度な硬さになるように水で調整し、最後にオリーブオイルを加、塩を加え調整する。

粗挽きクルミ・ムハンマラ: ピキーリオペッパーパウダー用にピキーリオペッパーを数日間弱風で乾燥させた後、粉碎する。クルミと残りのスパイスを混ぜ合わせる。



NANCY OAKES

@oakes_nancy

アメリカのシェフのパイオニアであり、過去数十年にわたり多くのシェフに影響を与えてきたオックス氏は、その寛大さと一貫性、そしてビジョンが高く評価されています。「Carnelian Room」や「Alexis Tangie」でのキャリアから、高い評価を得ている「Boulevard」や「Prospect」に至るまで、レストランのあらゆる側面を経験したオックス氏は、豊かなホスピタリティ精神を身に付けています。彼女は異国の文化や料理の探求者として常にたゆまぬ努力を続けています。

Boulevard Restaurant

1 Mission St, San Francisco, CA 94105

@blvdsf



WAGYU CUT : ウデ(トウガラシ)



COOKING METHOD : 焼く



Thoughts on Wagyu

私が選んだのは、トウガラシという、ウデ肉の一つの筋肉組織の中心にある部位です。風味と肉の旨味が豊かなので、個人的には、一番気に入っている部位です。ウデ肉のこの部分はとても柔らかく、様々な料理に使えます。和牛のトウガラシは、繊細に配置されたレースのような見た目、部位の全体に行き渡る霜降りにより、非常に柔らかいのが特徴です。