



## スモーク和牛コサンカク

旨味マリネをすり込んだ和牛コサンカクのグリルしたものを、薪を炊いたスモーカーで仕上げたもの。レタスラップ、コリアンダー、バジル、パパイヤと春雨のサラダ、バジルとスイートタマリンドとナムプリックの3種類のディップとともに

### INGREDIENTS

和牛コサンカク	ナムプリックソース	タイバジルの束
旨味マリネ	スイートタマリンドソース	ライム
ライスヌードルサラダ	レタスラップ	カシューナッツ
バジルソース	コリアンダー	塩

### PREPARATION

**和牛コサンカク:**きれいにトリミングした和牛コサンカクに、旨味マリネをすり込み一晩寝かせる。

ライスヌードルサラダは、麺を1束用意し、ナムプリックドレッシングで味付けする。器にライスヌードルサラダを盛り、輪切りにしたネギを添える。

マリネした和牛を取り出し、塩で味付けします。グリルに入れ、肉の両面に焼き目をつける。グリルから取り出し、スモーカーに入れる。スモーカーは300°F (150°C) できちんと煙を出すこと。レアに仕上げ、肉がちょうど室温になったら、スモーカーから取り出し、切り分ける前に休ませる(少なくとも5-8分)。和牛を薄くスライスし、盛り付け用の木製トレイに並べる。

小さなボウルにコリアンダーとレタスを入れる。ヌードルサラダにナムプリックを加え、味を調べ、麺と麺がくっつかないように引き離しながら混ぜる。別の小さな器にヌードルサラダを入れ、ネギを飾る。

タイバジル、スイートタマリンド、ナムプリックのソース3種を皿に盛りつける。ライム半分とタイバジル、山盛りのマルドゥンシーソルトを皿に添える。



## CHRISTOPHER ARELLANES

@chefchrisa

エグゼクティブシェフのクリストファー・アレヤネス氏は、人生の大半を、様々な人々のために料理を作りながら過ごしてきました。彼のキャリアは祖母の厨房から始まり、トーマス・ケラー氏の「Per Se」、ダニエル・フム氏の「Eleven Madison Park」、「The Nomad」、ミシュランの星付きベジタリアンレストラン「NIX」など、世界のトップレストランで腕を磨きました。クリス氏は、ホスピタリティ業界の様々な分野でキャリアを積み重ね、活躍してきました。現在、ニューヨークの「KYU」でエグゼクティブシェフを務めています。

Kyu New York  
324 Lafayette St, New York, NY 10012

@kyunyc



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く、スモーク



### Thoughts on Wagyu

和牛のウデ肉は、ヒレやリブローズと比べると、より食感が良いのが特徴です。ウデ肉は、高級な部位と比べるとやや硬いですが、その分、牛肉の風味が強く感じられます。特にウデ肉は希少な部位なので、牛肉の旨みがより強く感じられると思います。総じて、この部位は興味深いもので、日本産和牛の伝統に敬意を払うと共に、レシピを作る機会を与えていただき、大変感謝しています。