



## 和牛のグリル&スライス、ペッパーフライソース添え

日本産和牛をグリルして薄切りにし、インド風のアレンジ

 **WAGYU CUT** : ソトモモ

 **COOKING METHOD** : 焼く

### Thoughts on Wagyu


和牛を初めて扱ったとき、どんな調理法にも適応することができ、贅沢な霜降りが美しく、味も美味しいことに驚きました。今回のプロジェクトでは、日本産の高級和牛を、グリルして薄切りにし、インド南部のペッパーフライソースを添えました。高温のグリルでの調理を試みたのですが、これがとても美味しくできました。この和牛料理を完璧に引き立たせるには、シラーズのワインをお勧めします。今後、和牛を調理する方々は、和牛の可能性を信じて料理をしてほしいです。



**NIRMAL  
SAVE**

 @chefsavenirmal

ムンバイの農家で生まれ、母や祖母から秘伝のレシピを受け継ぎながら、様々な郷土料理を学びました。ムンバイの「Hotel Management Colleges」を卒業後、「Oberoi」で働き、2010年にロンドンに移住。サンベリーオンテムズにある「Indian Zest」、ミシュランの星を獲得した「Tamarind Collection」で働き、2016年に「Gunpowder」に入社しました。

 **Gunpowder**  
20 Greek St  
London W1D 4DU

 @gunpowder\_london