



和牛のタイ風炒め

和牛の炒め物、ローストしたトマトとチリジャウ、パイナップルビネガー、クリスピーエシャロットを、蒸したジャスミンライスと一緒に

-  **WAGYU CUT :** シンタマ
-  **COOKING METHOD :** 炒める

Thoughts on Wagyu


最初に和牛のモモ肉を見たとき、素材の良さを保つため、さつと高温で炒めるタイ風の料理に挑戦することにしました。あまり素材自体には手を加えず、スパイスや唐辛子を加えることで、肉の風味が損なわれないようにしました。和牛のシンタマは、部分によってピロードのように柔らかかったり、歯ごたえがあったりしますが、この炒め物には繊維を断つようにカットするのがよく合いました。和牛は赤ワインと相性が良く、私の場合はプリミティーヴォが理想的だと思います。



SEBBY HOLMES

 @sebb holmes

セビー氏は13歳でシェフのキャリアをスタートし、イギリス料理で修行を積んだ後、2008年にアジアを旅行した際にタイ料理に魅せられました。ロンドンに戻ったセビー氏は、ジェーン・アルジー氏が高い評価を得た「The Begging Bowl」で働き始め、その後、ソーホーの「Smoking Goat」に移り、ヘッドシェフとして1年以上を過ごしました。2016年、ポップアップ、サパークラブ、プライベートケータリングイベントを経て「Farang」が誕生し、ロンドンで人気を博しています。

 **Farang London**
72 Highbury Park
London N5 2XE, UK

 @farangldn