



## 和牛ヒレ肉のタタキ

ソルトブロックにカラブリア産チリオイルとジャルディネラを添えて

by DanielleDuran-Zecca

食への愛を真摯に…。これ以上の愛はありません! 炙って食べるにも、ほぼ生で食べるにも最適な、和牛ヒレ肉を使用し、ユニークで楽しいメキシコ風イタリアンの調理法で仕上げています。

### 材料 (4人分)

部位: Tenderloin

自家製タジン・スパイス	カラブリアン・チリオイル	スイカダイコン .....1カップ
グアヒージョ・ペッパー(乾燥).... 4個	グレープシードオイル .....1カップ	フレズノ唐辛子 .....1カップ
カリフォルニアペッパー(乾燥) .. 4個	カラブリア産唐辛子 .....大きじ1 (挽いたもの)	米酢 ..... 1クォート
アンチョーペッパー(乾燥) .... 2個	ジャルディニエーラ	砂糖 ..... 4オンス
塩 .....大きじ1	人参 .....1カップ	塩 ..... 1オンス
砂糖 ..... 小じ1	カリフラワー .....1カップ	チリフレーク .....1つまみ
トゥルーライムパウダー .....大きじ1		

### 調理手順

- 唐辛子のヘタを取り、フードプロセッサーで挽きます。粉末になったらボウルに移し、他の材料と混ぜ合わせてシートトレイに乗せます。
- 大きめの容器に材料の野菜を薄切りにして入れます。鍋に酢、砂糖、塩、唐辛子粉末を入れて沸騰させます。削った野菜に熱湯をかけ、室温で約1時間置きます。
- ブレンダーに油とカラブリア産の唐辛子を入れ、高速で2分ほど混ぜて漉しておきます。
- シートトレイに自家製タジンパウダーミックスを敷き、和牛ヒレ肉を丁寧に転がしてコーティングします。フライパンに油を熱してから、肉の両面に焼き目がついたことを確認します。
- 焼き目をつけた和牛肉は切る前に休ませます。
- 和牛を薄くスライスし、岩塩プレートにピクルスとともに盛り付けます。唐辛子油を温め、和牛にかけます。
- お召し上がりください。

### シェフからのコメント・想い

初めて和牛を食べた時、口の中でとろけるような食感に圧倒されました。日本の農家の方の愛情を知り、和牛の命への感謝の気持ちにさらに感動しました。それ以来、私は和牛の虜になりました。



Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube



### chef DanielleDuran-Zecca

シェフのダニエル・デュラン・ゼッカ氏は、カリフォルニア生まれの料理の達人で、カリフォルニアのル・コルドン・ブルー料理学校を優等で卒業し、クラシックなフランス料理を得意としています。ニューヨークでシェフをしていた時期に、米国フードネットワークの料理番組「キッチンカジノ」で優勝しました。彼女の料理スタイルは「ニューエイジ・イタリアン」と呼ばれ、伝統的なメキシコ料理の影響と、カリフォルニアならではの料理へのアプローチを、絶妙に融合させています。

@chefddz

**Amiga Amore**  
5137 York Blvd  
Los Angeles, CA 90042

@amigaamorela