



和牛のフライドステーキ

和牛のニューオリンズ風フライドステーキに、ネギのピューレ、チャイブ、ぶどうジュース、キャビアを添えて

 **WAGYU CUT** : ウチモモ

 **COOKING METHOD** : 揚げる

Thoughts on Wagyu

日本の和牛は、まるで味覚の爆弾のような衝撃的な経験で、少しの量でも十分な満足感が得られます。ウチモモを扱う上では、調理方法などをよく検討する必要性がありました。ウチモモは美しい霜降りがあり非常に風味は豊かです。チキンフライドステーキをアレンジしたこの料理は、アクセントの一つとして、和牛肉と同じように愛されるキャビアとの相性が絶妙です。私としては、食材が何をすべきかを示してくれると信じています。季節が私にしばしばインスピレーションを与え、それに合わせて料理を作るのです。ことわざにある「What grows together goes together」は本当です。



SLADE RUSHING

 @pigsexy

スレイド・ラッシング氏は、アメリカ南部の料理の伝統を幅広く受け継いでいます。ミシシッピ州南部出身で、幼い頃からフレンチ・クォーターでの料理で育った彼は、家の敷地内でウサギやコマドリを撃ち、庭の野菜と一緒にその場で調理することもありました。ジョンソン & ウェールズ大学の料理学科を首席で卒業したラッシング氏は、その後ニューオリンズ、サンフランシスコ、ニューヨークの一流厨房で経験を積みました。現在、コヴェント・ガーデンの「Louie London」で厨房を指揮し、世界各国の料理とクレオール料理を組み合わせた料理を提供しています。

 **Louie**

13-15 West St London WC2H 9NE

 @louielondon_restaurant