



ハッピーレシピ辞典



「宮武将吾のランチパーティ 2014年6月20日より」

牛フィレ肉のステーキ ラ・キュベ・ミティークソース 宮武将吾のランチパーティーレシピ



- 1 ステーキ肉に塩こしょうをして、好みに焼き上げる。
- 2 鍋にポワロ、エシャロット、にんにく、ぶどうジュース、ラ・キュベ・ミティークを入れ野菜がひたひたになる位まで煮詰める。
- 3 フォンドボーを加え1/2の量になるまでさらに煮詰める。
- 4 野菜を水分がなくなる位強く押してこす。こした野菜を鍋に戻して砂糖を加え、塩、コショウで味を調える。(お好みでチキンコンソメを加えても可) コーンスターチで濃度を調節する。ラ・キュベ・ミティークソースの完成。

🍴 材料(4人分)

ステーキ肉	80g × 4
ポワロ (洋ねぎ)	50g
エシャロット	25g
にんにく	5g
▼ラ・キュベ・ミティークソース 4~6人前▼	
ラ・キュベ・ミティーク	300 c c
ぶどうジュース	200 c c
砂糖	少々
フォンドボー	500 c c
コーンスターチ	少々

🍴 レシピで使用している商品のご紹介

サッポロビール
「ラ・キュベ・ミティーク
<赤>」

