

プロの仕込み！おうちのお食事
体験をもっと楽しくする、
すぐ使えるパーツ素材

スパイスと相性抜群の 煮込み用ラム肉

**1人前70g
¥700**



ラム（仔羊）はマトン(生後1年以上の羊)のような強いにおいがなく、スパイスと抜群の相性を見せる、柔らかく煮込むととてもおいしい肉です。ちなみにこれは、バーベキュー用など焼き用に使われる骨付き部分とは違う部位です。

これもいつものカレーに入れるだけで素晴らしくおいしいラム肉カレーになるだけでなく、もっと複雑ないろいろな料理に応用可能です。

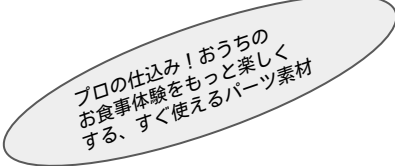
※応用料理例

ラム肉カレー（難易度★☆☆） 子羊のタジン鍋（難易度★★☆）

仔羊のクスクス（難易度★★☆） 仔羊のアッシ・パルマンティエ（難易度★★☆）

仔羊のナヴァラン（難易度★★★）

取扱説明書



スパイスと相性抜群の煮込み用ラム肉

温まればそれで最もおいしい、ベストな状態になります。中には肉と、煮汁のエッセンスの煮こごりが入っています。冷凍、電子レンジともにOKです。硬くなったり味が落ちたりはしません。

- 1)まずは解凍します。
 - ①自然解凍の場合
常温、あるいは冷蔵庫で自然解凍します。
 - ②電子レンジ解凍の場合
温度が上がると煮汁エッセンスの煮こごりが溶けますので、液体になって流れ出ないように、器に入れて解凍します。この煮汁エッセンスにおいさが詰まっているので、失わないようにしてください。
- 2)カレーを作る場合
野菜を炒めて、水を注ぐタイミングで、肉と煮汁エッセンスを入れます。あとはいつもどおりに作るだけです。
- 3)レトルトカレーの場合
 - ①で解凍した肉と煮汁エッセンスを、電子レンジで温めます。湯気が出るくらいの温度になればOKです。
 - ②お皿に①を盛り、上から温めたレトルトカレーをかけます。鍋の中にカレーと①を入れて軽く沸騰するくらいまで火にかけると、より馴染みます。
- 4)その他仔羊の煮込み料理を作る場合
肉はすでに煮込んであるので、これ以上煮込む必要はありません。煮込みのベースに肉とエッセンスを入れ、馴染ませるくらいに軽く煮てください。濃度のある煮汁の場合、塊肉は中心まで温まるのに少し時間がかかります。肉が中まで柔らかくなった感触があれば、温まっています。あるいは電子レンジで温めてから投入しても問題ありません。
- 5)わざと肉を崩して、ムサカやアッシ・パルマンティエという料理や、パスタ用の仔羊のトマトソースも作れます。