



素材に合わせた、いろいろなソースで食べるのが
コスズメ流だ



材料

- 牛肩ロース 700g
- ソーセージ 大6本
- エビ 6尾
- ジャガイモ 大2個
- 塩 適宜
- コシヨウ 適宜
- 【肉用ソース】
- タマネギ(すりおろし) 大さじ1/2
- しょう油 大さじ2
- 【ソーセージとじゃがいも用ソース】
- オリーブオイル 大さじ3
- ローズマリー 小さじ1

【エビ用ソース】

ニンニク (みじん切り、すりおろしでも可) 1片分

溶かしバター 60g

【つけダレ】

タマネギ(みじん切り) 大さじ1/2

コリアンダー(みじん切り) 大さじ1

鷹の爪(輪切り) 1本

レモン汁 1個分

作り方

- 1 ジャガイモはよく洗い、1/4にカットして10分くらいボイルする
- 2 牛肩ロースは好みの大きさにカットする
- 3 エビは皮をむき、背ワタを取っておく
- 4 ソーセージは切れ目を入れておく
- 5 ①④それぞれを串に刺し、塩、コシヨウをする
- 6 ソースの材料をそれぞれ混ぜ合わせる
- 7 材料別のソースをつけながら焼いていく。
- 8 焼きあがったら、好みでつけダレをつけて食べる

調理時間 45分
使う道具 グリル

シユラスコ

豪快なブラジル風グリル料理の決め手は4種のソース。シンプルな調理法で、素材のうまみが堪能できる。好みのものから焼き始めて、焼きたてをどんどん食べよう。

