

Tongue

タン(舌)



Large Intestine

ラーズインテスティン(シマチョウ)



牛タンとシマチョウのコンビーフ

●作り方

- ①タン、ラーズインテスティン、玉ネギを一口大にカットし、水、にんにくと共に圧力鍋に入れて沸かし、アクを取る。塩、タイムを加えて火を入れて漉す。煮汁は冷蔵庫で冷やす。
- ②①の煮汁で分離した脂を加熱して溶かし、模様入りのシリコンシートに薄く流して冷やしかためる。
- ③①のラーズインテスティンと煮汁を同割でミキサーにかけピュー

レにする。

- ④①のタンをフォークでほぐし、90 gに③ 30 gと軽くつぶした生粒こしょうを混ぜ合わせてセルクルに詰める。
- ⑤②を丸く抜いて④にのせ、カットして皿に盛る。ホースラディッシュ入りマヨネーズとアリッサムを添える。

