

アナゴ(ウナギ)の赤ワイン煮

名前: おばま 由紀 @ モンプレジール

調理時間:約25分 分量:2人分

アナゴ(ウナギ)の蒲焼でカンタンに作れる、レストラン顔負けの本格赤ワイン煮。



Point

見た目も味も本格的な赤ワイン煮が、スーパーで買えるアナゴ(ウナギ)の蒲焼を使うことで、驚くほどカンタンに作れます。

調理のコツ

焦がさないようにして、赤ワインをとろりと艶が出るまで煮詰めましょう。

材料

アナゴ(ウナギ) 1匹
牛乳 100cc
赤ワイン 150cc
キャベツ 50g
コンソメ 1/4個
カイワレ お好み
バター 5g

エディブルフラワー(食用花) お好み
生クリーム 150cc
塩胡椒 適量

手順

- ① キャベツは1cmくらいに切り、バターで色がつかないように炒めて塩胡椒する。
- ② 【1】に生クリームと牛乳を加え、とろりとするまで煮詰める。
- ③ 鍋に赤ワインとコンソメを入れ、火にかけて焦がさないように1/3まで煮詰める。
- ④ アナゴ(ウナギ)を【3】のソースに入れ、からめながらすこし煮る。
- ⑤ 火を止めたら、バターを加えソースの中で溶かす。
- ⑥ 【2】のクリーム煮を敷き【4】のアナゴ(ウナギ)をのせ、エディブルフラワー(食用花)やカイワレをお好みで飾って完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (夏にオススメ)

カベルネ・ソーヴィニヨンのコクや香りを引き出してくれる料理として、味わいのあるアナゴ(ウナギ)の赤ワイン煮をチョイス。ワンランク上を目指すなら、贅沢にシェント・ペインテを使って煮込むのもオススメです。

