

(その2) タレ ご家庭にある調味料で、簡単にタレが作れます。



【材料】

- ・しょうゆ 15cc
- ・みりん 10cc
- ・砂糖 5g
- ・コチュジャン 小さじ3分の1
- ・ゴマ油 適量

※ 各分量は目安です。

【作り方】

①ゴマ油以外の全ての材料を混ぜ合わせればできあがりです。※ゴマ油はお肉を焼く時に使い、お肉にゴマ油の風味をつけ、その上でタレに付けて召し上がります。

(その3) バジルのソース ジェノベーゼ風のソース。おしゃれなのに、ミキサーにかけるだけの簡単なソースです。



【材料】

- ・バジル 20～30g
- ・オリーブオイル 大さじ 5～6
- ・すりおろしニンニク 少々

※ 各分量は目安です。

【作り方】

①全ての材料をミキサーに入れます。
②滑らかになるまで混ぜればできあがりです。冷蔵庫に保存すれば、半月～1ヶ月使用できます。



お肉に合うものを熟知する廣澤さん。

(その4) トマトのソース オリーブオイルベースのソース。お肉だけではなく、お魚料理などにも使える万能ソースです。



【材料】

- ・トマト中 1個
- ・ケイパー 小さじ 2分の1
- ・オリーブ(リング状またはペースト状のもの。今回はペースト状のものを使用) 少々
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩&コショウ 少々
- ・バルサミコ酢 少々

※ 各分量は目安です。

【作り方】

①トマトのヘタをくり抜き、スライスし、種を取り除いて、ダイスカットにします。②その他の材料を混ぜ合わせ、①と合わせてできあがりです(お好みで同じぐらいの大きさに刻んだ玉ねぎを入れるのもおすすめです)。



「まずは、お客さんに喜んでもらうこと」が廣澤さんの経営方針。