



NZ Blackcurrant Co-operative Ltd

17 Bullen Street  
Tahunanui  
Nelson 7011  
New Zealand

P O Box 4012  
Nelson 7045  
New Zealand

T +64 3 548 5130  
F +64 3 546 5280  
www.nzblackcurrants.com

ホテル・ブランケットベイの総料理長ージェイソン・デリの

## 特製肉料理用ソース

料理するお肉の種類によって、ビーフ、シカ肉、あるいはブラウン・チキンのブイオン(スープの素)を使用してください。鴨料理には上質のブラウン・チキン・ブイオンを使用してください。

### 6皿分のソース

- ❖ 100g IQF (冷凍)ブラックカラント
- ❖ 250ml 上等の NZ 産ピノ・ノワール・ワイン
- ❖ ネズの実を3個, 軽くつぶして下さい。
- ❖ 新鮮なタイムの茎を6本
- ❖ 500ml ビーフ・ブイオン

そして:

- ❖ 100g IQF (冷凍)ブラックカラント
- ❖ ぐず粉かコーン・フラワーをティースプーン1杯



### 調理方法:

1. ピノ・ノワールに 100g の冷凍ブラックカラント、ネズの実、タイムの茎を加えて、3 分の 2 の量になるまで、煮込みます。
2. ビーフ・ブイオンを加えて、さらに弱火で煮ます。時折、上に浮いたあくなどを掬い取ってください。
3. 量が半分になるまで煮立て、水で溶いたぐず粉を'加えて、とろりとさせて下さい。
4. 目の細かい裏ごし器を通して、小さな片手な鍋に移してください。
5. お好みの調味料で味を調べ、残りの 100g の冷凍ブラックカラントを加えて出来上がりです。