

## 仔羊のマスタード焼き



うま味たっぷりラムにマスタードの風味と松の実で香ばしく！  
スパイスを上手に使うとラムの匂いも気になりません。

### 🍷 材料 (2人分)

骨付きラム肉…4本

塩…少々

卵黄…適量

GABAN® 練りマスタード…20g

GABAN® 松の実…10g

GABAN® パセリみじん切り…1.2g

サラダ油…15ml

じゃがいも…70g

塩…少々

GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々

サラダ油…5ml

無塩バター…10g

ミニトマト…6個

塩…少々

GABAN® オリーブオイルEXバージン  
…10ml

### 🍲 レシピ (所要時間:40分※)

- ① 180℃のオーブンで松の実を2分ローストし、粗めに刻む。パセリは水で戻し、水気をよくしぼって松の実と混ぜておく。
- ② ラム肉は余分な脂を取り除き、塩をふって30分ほど味をなじませる。
- ③ じゃがいもは千切りにし、塩・ブラックペッパーをふって、2等分に分ける。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油、バターを入れて③を加え、円形に整え、弱火で両面がカリカリになるまで焼き、半分に分ける。
- ⑤ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、②の表面を焼いてから取り出し、側面に溶きほぐした卵黄、練りマスタードの順に塗り、①をはりつける。
- ⑥ 天板に⑤、塩をふってオリーブオイルをからめたミニトマトを乗せ、200℃のオーブンで5分ほど焼く。
- ⑦ 器に④、⑥を盛りつける。

※③の下味をなじませる時間は含みません。