

狭山茶アレンジレシピコンテスト (プロ部門 狭山茶業振興協力会長賞 受賞レシピ)



作品名 茶葉香る仔羊の香草パン粉焼き

作り方

- ①ラム肉に塩、胡椒を両面に振りポリ袋等に入れてんにく、オリーブオイル、お湯を入れ蒸した茶葉を加え揉み込む。
- ②パン粉に粉チーズ、乾燥茶葉を加えて合わせる。
- ③①のマリネしたラム肉に②のパン粉をまぶしクッキングシートを敷いた天板に並べて180度に予熱したオーブンで約10分焼き230度にあげて焼き色をつけて完成。

材料

- ・ラム肉
- ・茶葉
- ・パン粉
- ・粉チーズ
- ・んにく(みじん切り)
- ・塩
- ・胡椒
- ・オリーブオイル

コメント

蒸らした茶葉をラム肉にマリネする事で、特有の匂いを和らげる。火を通し過ぎてしまうと固くなってしまうので様子を見ながら火を入れてください。