

ハニーローストマスタードラム



ingredients (2人分)

- ・ ラム フレンチラック 2本
- A {
 - ・ スープ 1 / 2カップ
 - ・ 塩、こしょう 少々
 - ・ しょう油 小さじ1
 - ・ 白ワイン 大さじ2
 - ・ マイユディジョンマスタード 大さじ2
 - ・ はちみつ 大さじ1
- ・ 水菜 適量

(はちみつソース)

- はちみつ 大さじ1 マイユディジョンマスタード 大さじ2

recipe

1. ラム肉はAの調味料に30分以上つけ込む。
2. 水菜はよく洗い、ザルにあげて水気を切る。
3. 200℃に温めておいたオーブンで15分~20分ラムを焼く。
4. ボールにはちみつソースを作る。
5. 皿の上に水菜を乗せ、焼きあがったラム肉にはちみつソースを塗る。

Yasuyo Kawasaki