

## LAMB CHOPS ON EASTER

材料〈約2人分〉

ラムチョップ	4本
塩こしょう	少々

&lt;Spring Herb Sauce &gt;

ローズマリー	2本
細ネギ	2本
パセリ	1/2カップ
エシャロット	1/2個
ガーリック	1かけ
オリーブオイル	大さじ2
ホワイトバルサミコ酢	大さじ2
塩	小さじ1/2
こしょう	小さじ1/4



## 作り方

1. ラムチョップに塩こしょうを振っておきます。
2. フードプロセッサーにスプリングハーブソースの材料を全て入れて回し、なめらかにします。

★ポイント★ 細ネギ（小口切りネギ）を使用！浅葱だと細すぎるので注意です。

★ポイント★ ハーブや薬草を使うことでラム特有の匂いが気にならなくなる！

3. 次に、ポリ袋にラムチョップと先程作ったソースを入れ、よくもみこんでから冷蔵庫で1時間マリネします。
4. あとはグリル、またはフライパンで焼くだけ！フライパンの場合、オイルをぬってから片面2分ずつ調理します。
5. 最後の1分は蓋をして蒸し焼きにします。
6. お好みの焼き加減まで焼けたら完成です！

★ポイント★ レモンを搾るとよりサッパリした味わいに！

## SPRING COCKTAIL ON EASTER

材料＜約2人分＞

カモミールティーパック	1袋
ロゼスパークリングワイン	適宜
苺	2個
ミント	6枚



---

作り方

1. まず、グラスに苺とミントを入れてスプーンでつぶしながら混ぜ合わせます。
2. 濃いめに作ったカモミールティーを注ぎ、さらにロゼスパークリングワインを加えればスプリングカクテルの完成です！

**★ポイント★** スパークリングワインは甘めのものを使用することでカクテルもほどよい甘さに！