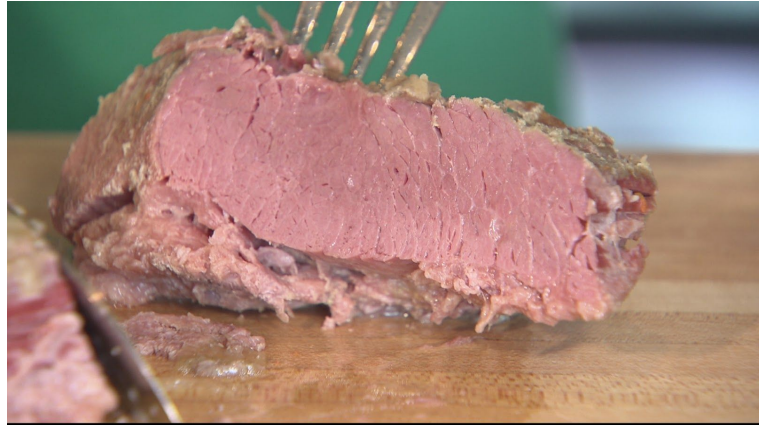


CORNED BEEF ON ST. PATRICK'S DAY

材料＜約4～6人分＞

| | |
|---------------|--------|
| Brisket | 2 lbs |
| 玉ねぎ | 大1個 |
| 人参 | 1本 |
| セロリ | 1本 |
| キャベツ | 1/2個 |
| じゃがいも | 中3個 |
| 【Brine Spice】 | |
| 塩 | 3/4カップ |
| 黒糖 | 3/4カップ |
| 黒コショウ(粒) | 大さじ1 |
| オールスパイス | 大さじ1 |
| マスタード粒 | 大さじ1 |
| ベイリーフ | 2枚 |
| 水(肉が浸かるまで) | 3～4カップ |



粒マスタード：適宜

作り方

1. 塩・黒コショウの粒・マスタードの粒・オールスパイス・ベイリーフ・黒糖をボウルに入れ、よく混ぜ合わせてブラインスパイスを作ります。
2. ブリスケットを入れてスパイスを全体になじませます。
3. 水を肉が完全に被さるまで注いだら、重しをのせて肉がスパイス水に漬かるようにします。
4. 冷蔵庫で一晩寝かせます。

★ポイント★ 最低一晩ですが長く寝かすほど味が染み込むので理想は3日間！

5. 漬けたブリスケットを容器から取り出し、ペーパータオルでよく水気を切ります。
6. 玉ねぎはくし型の6等分、人参は一口大、セロリは細かく切ります。
7. 切った野菜を大きな鍋に入れ、ブリスケットをのせ、肉が漬かるまで水を加え、ふたを閉めて強火にかけます。
8. 沸騰したら弱火にし、2時間半じっくり調理します。
9. 一口大に切ったじゃがいもと4等分に切ったキャベツを加え30分調理します。
10. 肉を薄くスライスし、付け合せの野菜を添えればコンビーフの出来上がり！

★ポイント★ お好みで粒マスタードとともに頂きます。

GREEN BEER COCKTAIL ON ST. PATRICK'S DAY

材料＜約2人分＞

| | |
|-------------|-------------|
| メロンリキュール | 大さじ1 |
| キウイ | 1個 |
| パイナップル汁（缶詰） | 大さじ4 |
| ミント | 6枚 |
| ライム | 少々 |
| ライトビール | 1本（12fl oz） |



作り方

1. キウイを半分にカットし、スプーンで中身をくり抜いてシェーカーや大きめのグラスに入れます。
2. ミントも加え、一緒につぶします。
3. そこにメロンリキュール、ライム汁、パイナップルの汁を入れてよく混ぜます。
4. グラスに注ぎ、上からビールを入れてトップにミントを飾れば出来上がり！