

# ローストビーフのベリーソース



ベントラベガ  
VENTA la VEGA 2009  
SPAIN   
750ml

鮮やかなガーネットの色合いに紫色の輝き。最初に赤や黒い果実のはっきりとした香りにミネラルやバルサミコ酢の香りを伴います。口に含むとフレッシュでシルキー、ボリュームとタンニンの合わさった甘みを残し、フィニッシュはバルサミコ酢とスモーキーなニュアンスを持ちます。



**材料 (4人分)**

**<ベリーソース>**

- ・ローストビーフ(市販) 1パック (70g程度)
- ・冷凍ミックスベリー 100g
- ・赤ワイン 100cc
- ・バルサミコ酢 50cc
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々

## 【作り方】

- (1) 鍋に赤ワイン、バルサミコ酢を入れて半量になるまで煮詰め、冷凍ミックスベリーを入れて混ぜる。
- (2) お皿にローストビーフを盛り付けて、こしょうをふり、(1)のソースをかける。