ซี่โครงแกะซอสไวน์แดง Rack of Lamb เมนูไฮโซแต่ทำง่าย จากเชฟดัง



ซี่โครงแกะซอสไวน์แดง Rack of Lamb เมนูไฮโซแต่ทำง่าย จากเชฟดัง

ซี่โครงแกะซอสไวน์แดง (Rack of Lamb) รสรินทร์ตจะนำเสนอเมนูอาหารอิตาเลียน นั่นคือซี่โครงแกะซอสไวน์แดง ซี่โครงแกะ อบกับเกล็ดขนมปัง กรอบนอกนุ่มใน ทานกับซอสไวน์แดงแสนละมุน สูตรเด็ดจาก Chef Jean-Pierre แต่ทำได้ง่ายมากที่บ้าน รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ วิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยค่ะ ระดับมิชิลินสตาร์ พูดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำซี่โครงแกะซอสไวน์แดงกัน แคคิดก็น้ำลายไหลแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูซี่โครงแกะซอสไวน์แดงกันเลยค่ะ

สูตรซี่โครงแกะซอสไวน์แดง

สำหรับซี่โครงแกะ		
ซี่โครงแกะ	8	ชิ้น
เกล็ดขนมปัง	1	ถ้วย
ดิจองมัสตาร์ต	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือและพริกไทย(เพื่อปรุงรส)		

สูตรซี่โครงแกะซอสไวน์แดง

สำหรับซอสไวน์แดง		
เนย	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับละเอียด	1/4	ถ้วย
กระเทียมสับ	1	ช้อนชา
น้ำส้มสายชูบัลซามิก	4	ช้อนโต๊ะ
ไวน์แดง	2	ถ้วย
ทาร์รากอน	1	ช้อนโต๊ะ
พอร์ทไวน์	1/4	ถ้วย
น้ำสต๊อกเนื้อ	2	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือและพริกไทย (เพื่อปรุงรส)		
สำหรับเครื่องเคียง		
กะหล่ำดาว	1	ปอนด์
เนยจืด	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	2	ช้อนโต๊ะ
เบคอนหั่นเต๋า	1/4	ปอนด์
หอมแดงสับ	1/2	ถ้วย
น้ำส้มสายชูบัลซามิก	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำซี่โครงแกะซอสไวน์แดง

– วิธีทำซี่โครงแกะ

เปิดเตาอบที่ 425/450° ทำความสะอาดและเตรียมชตะแกรงอบ นำซี่โครงแกะมาคลุกเคล้าเครื่องเทศ และเกล็ดขนมปัง

วางชั้นวางบนกระทะย่างและอบเป็นเวลา 20 ถึง 25 นาทีหรือจนเศษเป็นสีน้ำตาลทอง นำชั้นวางออกมาจากเตาอบและพัก 15 นาที

– วิธีทำซอสไวน์แดง

ในกระทะให้ร้อนน้ำมันมะกอกหลังจากนั้นใส่หอมแดง เมื่อมันเป็นสีน้ำตาลทองอ่อน ให้ใส่กระเทียม บัลซามิก และไวน์แดง ทาร์รากอน และปล่อยให้มันลดลงจนเหลือราว3/4 ถ้วย

เพิ่มสต็อกและปล่อยให้มันปรุงอาหารอีกสองสามนาที เพิ่มส่วนผสมแป้งข้าวโพดและคนให้ผสมกันดีจนเนียน (เฉพาะในกรณีที่จำเป็นเท่านั้น)

หากต้องการในตอนนี้ คุณสามารถกรองซอสได้ ใส่เนย จากนั้นปรุงเกลือและพริกไทยตามชอบ

– สำหรับเครื่องเคียง

เปิดเตาอบที่ 375 °F
เทกะหล่ำดาวลงในน้ำที่มีน้ำตาลเล็กน้อยประมาณ 10 นาทีหรือจน 80% สุกแล้วแช่ใน น้ำ เย็น จัดทันทีให้เย็น
ในกระทะผัดให้อุ่นน้ำมันมะกอกหรือเนยจากนั้นผัดเบคอนสักครู่ เพิ่มหัวหอมและปรุงอาหารสักสองสามนาที จากนั้นใส่กะหล่ำดาวและผสมให้เข้ากัน
เพิ่มเกลือและพริกไทย ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ลงในถาดลาซานญ่า
ราดน้ำส้มสายชูบัลซามิกที่ด้านบนจากนั้นอบราวๆ 15 นาทีจนกรอบและเสิร์ฟกับบัลซามิกก่อนเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Chef Jean-Pierre จาก youtube

วัตถุดิบซี่โครงแกะซอสไวน์แดง

เนย

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

เนยจืด

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

น้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก (อังกฤษ: Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้เพาะปลูกตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะผัด ทอด หรือเพื่อทำน้ำสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนาบางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์