



手軽なのに見栄えのするメニュー。
お酒にもよく合う一品です。

🍷 Okazu recipe 01

ローストビーフ

ローストモード
230°C 10min 

材料

〈ローストビーフ〉

牛もも肉 ブロック 300g
塩 小さじ2/3(肉の分量の1%)
コショウ 少々
サラダ油 大さじ1

〈ソース〉

醤油 大さじ1
はちみつ 小さじ1
バルサミコ酢 大さじ1/2

作り方

1. 牛もも肉 ブロックを常温に戻しておく。
2. 1に塩、コショウをまぶし、30分程度置く。
3. 2にサラダ油を塗り、アルミホイルを敷いた天板に置き
【ローストモード】230°Cで10分焼く。
4. 焼いた肉を取り出し、敷いたアルミホイルで包み、20~30分置く。
5. 〈ソース〉の材料を合わせる。

お酒がすすむ
贅沢な一品だね!

