

シャリアピン・ステーキ

使用商品

ハイツ 1,060g シャリアピン



材料

- 200g 牛リブアイ
- 50g ロマネスコ
- 3個 マッシュルーム
- 1枚 トレヴィス
- 1個 ラディッシュ
- 40g ハイツ シャリアピン
- 適量 塩
- 適量 こしょう
- 15g オリーブオイル

作り方

1. 牛リブアイに塩、こしょうで下味をつけ、表面に薄くオリーブオイルを塗り、フライパンで両面2分ずつ焼く。
2. ロマネスコ、マッシュルーム、ラディッシュは適当な大きさにカットし、フライパンにオリーブオイルをひき、炒める。
3. 鉄鍋にカットした①と②、トレヴィスを彩りよく盛り付け、仕上げにハイツ シャリアピンをかける。