



パーティーが盛り上がる

ローストビーフ

材料(6人分)

| | | |
|--------------------|----------|--------|
| 牛肉ブロック(サーロイン・モモなど) | オイル | 大さじ1/2 |
|700～800g | ワイン | 50cc |
| 塩 | ニンニクみじん切 | 1片分 |
|肉の重さの1.2% | クレソンなど | 添え野菜 |
| 黒胡椒 |適量 | |
| バター |10g | |

作り方

1. 肉は2～3時間前に冷蔵庫から出して、室温に戻しておく
2. 脂と筋の部分をナイフで切り取り、正味の重さをはかって塩の量を決める
3. 肉をタコ糸で縛って塩と黒胡椒を全体につける
4. 鍋(スキレット)にオイルとバターを入れて火にかけ、
 バターの泡が消えたら肉を入れて薪ストーブの内部で焼く。返ししながら全面に焼き色をつける
5. 取り出して、鍋に蓋をし、薪ストーブの上のせて10分間加熱する(途中4～5回返す)
6. 肉を取り出しアルミホイルで包んで、温かい場所で15分間休ませる
7. 鍋に残った焼き汁をソースパンに移し、ワインとニンニクを加えて煮詰める。
 アルミホイルの中にたまる肉汁も加える
8. スライスして盛り付け、ソースをかけてクレソンを添える