

## すき焼きのタレで簡単！ 本格ローストビーフ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



THE  
WORLD'S  
BEST  
FOOD

すき焼割下

化学調味料を使わず丸大豆醤油を  
ベースに仕上げました。

## すき焼きのタレで簡単！本格ローストビーフ

### [材料(2人分)]

牛ももブロック肉	200g
にんにく(スライス)	1片
生姜(スライス)	1片
すき焼割下	150ml
水	100ml
塩胡椒	少々
グリーンリーフ	適量

### [作り方] 調理時間：約20分 ※味をしみこませるため置いておく時間を除く

1. 牛肉は常温に戻し、塩胡椒を全体にすりこむ。
2. フライパンにサラダ油(分量外:適量)を熱し、  
にんにくと生姜を入れて香りが出てきたら牛肉を入れ、  
転がしながら表面を焼く。
3. 牛肉に焼き色がついたら、すき焼割下と水を加え  
落としフタをし、中火で7~8分煮て火を止める。  
フタをしたまま1時間ほど放置し、途中でひっくり返して  
味をなじませる。
4. 食べやすい厚さに切り、グリーンリーフをしいた皿に並べ、  
お好みでフライパンに残ったタレをかける。