

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



クリスマスディナーに  
ピッタリなインパクト！



## ローストビーフツリー

材料(2~3人分)

牛肉(もも肉などの塊) ……1本(400~500g)	オリーブオイル ……大さじ1
塩 ……少々	赤ワイン ……75ml
粗びき黒こしょう ……少々	ポテトサラダ ……2p程(約300~400g)
	エンダイブやリーフレタス ……適量

作り方(調理時間:約40分)(焼成の時間を除く)

- 1 牛もも肉は常温に戻しておき、塩、こしょうをよくすり込む。
- 2 フライパンを温めオリーブオイルをしき、①を入れて転がしながら焼き目をつける。肉汁はとっておく。
- 3 100度に温めたオーブンに②を入れて35~40分焼き、取り出してアルミホイルに包んで冷ます。
- 4 ③が冷めたら、薄切りにする。
- 5 器にポテトサラダを山になるように盛りつけ、④を重ねて張り付けるように盛りつける。エンダイブやリーフレタスを適宜飾る。

### ソースの作り方

②の肉汁の入ったフライパンに赤ワインを入れて煮たて、Aを全て加えてとろみがつくまで加熱する。

玉ねぎ(すりおろし) ……小さじ2
にんにく(すりおろし) ……小さじ1/2
バター ……5g
はちみつ ……大さじ1
しょうゆ ……大さじ1

