

QUEEN'S RECIPE from Instagram



チーズたっぷり!

背徳感満点のステーキロール!



チーズステーキロール

材料 (10本分)

牛肉ステーキ用(もも肉などがおすすめ)	10枚
スライスチーズ	30枚
バジル	30枚(お好みで調整可)
塩	適量
黒胡椒	適量
オリーブ油	適量

作り方 (調理時間: 約40分)

- 1 牛肉ステーキ用をミートハンマーでたたき、筋を切りながら薄く伸ばす。(ミートハンマーは包丁の背や瓶などで代用可)
- 2 肉の表面に塩、黒胡椒をし、スライスチーズとバジルを3枚ずつ交互につみ重ねる。
- 3 肉を手前から巻く。
- 4 フライパンにオリーブ油を入れ熱し、必ず巻きじまいを下にして強火で焼く。剥がれてこなければ中火で焼き色がつくまで焼いたら、弱火にし4~5分焼く。
- 5 食べやすい大きさに切り盛り付ける。