

QUEEN'S RECIPE from Instagram



絶品ローストビーフ！
噛めば噛むほど肉汁があふれ出す！

ローストビーフ

材料（4人分）

牛もも塊肉	…… 400～500g	お好みの添え野菜
塩	……… 適量	
粗挽き黒胡椒	……… 適量	
オリーブオイル	……… 適量	

作り方（調理時間：約30分（休ませる時間を除く。））

- 1 肉は調理をする1～2時間前に冷蔵庫から出し、常温に戻す。
- 2 ①に塩と粗挽き黒胡椒をして味をなじませる。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、②を入れて全面に焼き色をつける。
- 4 ③を100℃のオーブンで20分焼く。
- 5 ④をアルミホイルで包み、そのまま約20～30分間置いて休ませる。
- 6 ⑤をスライスし、お皿に盛り、お好みの添え野菜を添える。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
エクストラバージンオリーブオイル

