

QUEEN'S RECIPE from Instagram



大人の贅沢!とろける黒毛和牛を、
ブラックチョコを使ったスパイシーソースで味わおう。

〈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



黒×黒レシピ第2弾!牛ステーキのモレー風ソース添え

材料 (2人分)

黒毛和牛ステーキ肉 2枚
にんにく 5g
玉ねぎ 1/2個(100g)
塩 少々
胡椒 少々
ブラックチョコレート 20g
オリーブオイル 大さじ1
ブラックペッパー 少々

トマト缶 100g
チリパウダー 大さじ1
クミン 小さじ1
A 水 100ml
顆粒コンソメ 小さじ1/2
ケチャップ 大さじ1
お好みの付け合わせ

作り方 (調理時間:約25分)

- 1 にんにくはみじん切り、玉ねぎはスライスにし、ブラックチョコレートは刻んでおく。
- 2 ステーキ肉に塩、こしょうをする。フライパンにオリーブオイルを熱して焼き、取り出す。
- 3 フライパンににんにくと玉ねぎを入れ、飴色になるまで炒める。
- 4 ③にAを加え、中火で煮詰める。
- 5 弱火にしてブラックチョコレートを入れて溶かす。
- 6 ⑤を塩とブラックペッパーで味を調整し、ブレンダーにかけてなめらかにする。
- 7 お皿に②を盛り付ける。お好みの野菜を盛り付け、ステーキ肉に⑥をかける。