

# ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

## (料理タイトル)

### 牛肉のロースト 味噌ソース

#### ■材料 (2人分)

牛肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・160g  
塩・コショウ・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々  
サラダオイル・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

#### ソース

味噌・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2  
青シソみじん切り・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚  
ニンニクすりおろし・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々  
オリーブオイル・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2  
ブイヨン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2  
ブラックペッパー・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々  
ガーリックチップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

#### ■作り方

- ①牛肉に塩、コショウをしてフライパンで焼き色をつけます。
- ②①を約90度のオーブンで低温調理します、中心に金の串などを刺して中心部分が熱くない程度に火が通ったら焼き上がりです。
- ③ガーリックチップを砕いて、ソースの材料を全て混ぜ合わせてソースを仕上げ、焼き上がった①をスライスして皿に盛り付けソースをかけ完成。

#### ■ポイント

牛肉は、低温調理することで肉全体をミディアムに焼き上げることが出来ます。