

赤丸はつかラディッシュで作った ローストビーフのラディッシュソース

<< たっぷりラディッシュ！サラダ感覚のヘルシーローストビーフ >>



----- 材 料 (作りやすい分量) -----

赤丸はつかラディッシュ (赤い根の部分)
150g = 約 10 個

A

{	生姜のすりおろし	大さじ 1
	醤油	大さじ 3
	日本酒	大さじ 1
	みりん	大さじ 1
	レモン汁	大さじ 1/2
	ハチミツ	大さじ 1

----- 作 り 方 -----

- ① 赤丸はつかラディッシュは半分に切り、フードプロセッサーなどにかけて、粗くおろした状態にする。
- ② ボウルに A を合わせ、レンジにかけて沸騰させる。冷めたら①を合わせる。

※POINT

ラディッシュは粗くおろす事で食感を楽しめます。

----- (付録) 失敗なしのフライパンローストビーフ -----

材 料 ;	ローストビーフ用塊肉 (輸入牛)	500g
	塩	小さじ 1
	胡椒	適量
	ニンニクの薄切り	1 片分
	オリーブオイル	適量

作り方 ;

- ① ローストビーフ用塊肉に分量の塩と胡椒をまぶし、ニンニクの薄切りを張り付ける。ラップでしっかり巻き、30 分ほど常温に置く。ニンニクを外し、全面にオリーブオイルを塗る。
- ② 樹脂加工のフライパンに①を置き、極弱火にかける。約 10 分間かけて全面をこんがり焼く。火から外し、蓋をして余熱に 10 分間おく。
- ③ アルミホイルに包み、冷めるまで置く。薄くスライスする。

※POINT

ローストビーフ専用肉を使い調理に注意を払ってください。国産牛のローストビーフ肉の場合は、塩小さじ 2/3、フライパン加熱 8 分間→余熱 8 分間です。