



牛肉の三升漬ステーキ

[3] 農屋(みのりや) 〈店主 加藤 和彦さん〉

材 料 *4人分

牛モモ肉	赤ワイン	1/2カップ
400g (200g×2枚)	バター	50g位
塩	塩	小さじ少々
コショウ	三升漬	50g位
サラダ油		
長ねぎ		1/3位

つくり方

- ① 牛肉は焼く直前に塩、コショウをする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、牛肉を好みの加減に焼いて取りだす。
- ③ そのフライパンで、みじん切りにした長ねぎを弱火でしんなりするまで炒めて、赤ワインを入れ、煮詰めてバター、塩、三升漬を入れて味をととのえる。
- ④ 肉を食べやすい大きさに切り分けて皿に盛り、フライパンのソースをかける。