



ミルフィーユ十勝風

[5] オブリガーダ〈店主 村上 英子さん〉

材 料 *4人分

牛モモ肉……………400g
 イモ(中くらい)……………3種
 香草……………少々
 (長ネギでも可)
 にんにく……………1片
 コショウ……………適量

塩……………適量
 オリーブオイル……………適量
 季節の青菜……………適量
 トロけるチーズ……………適量

ドレッシング
 オリーブオイル……………1/2カップ
 酢……………50g位
 塩……………小さじ少々
 コショウ……………50g位

つくり方

- 1 牛肉に塩、コショウ、にんにく、香草で下味をつけ、フライパンで焦げ目をつけオーブンで20分前後火を通す。
- 2 イモ3種はかたゆで後スライス、オリーブ油でほんのり焦げ目をつける。
- 3 スライスしたイモとスライス牛肉を重ね盛る、フライパンで火を通したチーズを上からかけ季節の野菜を添えて、Aをまぜて作ったドレッシングをかける。

季節の青菜は冷蔵庫にあるものを利用してください。

Cooking Point