



味噌風味の網焼きステーキ

[10] 居酒屋 **こころ** (店主 木村 武博さん)

材 料 *4人分

牛肩ロース	塩	適量
.....400g(1人分100g)	コショウ	適量
市販みそだれ	レタス	20g
.....適量	トマト	10g
山わさび		
.....適量		

つくり方

- 1人分100gの牛肉に塩・コショウで下味をつけ、すじ切りしてみそだれに10分程漬けておく。
- ①の肉の両面を網焼きにして、ひと口大に削ぎ切りにする。
- ②のお皿にトマト、レタスを添えてお皿に盛りつけ、山わさびをおろして振りかける。

ちょっと濃い目のみそダレも、
山わさびでさっぱりといただけます。

Cooking Point