



牛肩ロースステーキのチョコレートソース

[16] **へんてこりん** 〈店主 桜井 康典さん〉

材 料 *4人分

牛肩ローススライス

(1人分100g) ……5~6枚

塩 ……適量

黒コショウ ……適量

チョコレートソース

チョコレート(ビターなもの) 酒 ……150cc

……50g バター ……35g

ガーリックしょうゆ ……40cc 塩 ……ひとつまみ

しょうゆ ……10cc ブランデー ……5滴

つくり方

- ① 牛肉をスライスして塩、黒コショウをふって少しおいておく。
- ② フライパンを熱して①をさっと焼き、皿に盛り付ける。
- ③ ソースはチョコレートを湯せんして溶かしたら鍋に移しガーリックしょうゆ、しょうゆ、酒を入れ、火にかけて少し沸騰させて、更に塩、バターを加える。

(かたいうようなら酒を入れて伸ばします)

最後に火を止め、ブランデーを入れる。

- ④ ステーキの横にソースをかけて出来上がり。

チョコレートは「カカオ分80%」などのビターなものを使うと良い

Cooking Point