



簡単！ホットプレートで作る「ローストビーフパフェ」

【材料】(2~4人前)

- ・和牛もも塊肉 500g 程度
(長方形が焼きやすくおすすめ)
- ・塩 小さじ1
- ・牛脂 適量
(サラダ油でも代用可能)

<A:ローストビーフにかけるソース>

- ・ピーマン(みじん切り) 大 1/2 個
- ・赤玉ねぎ(みじん切り) 適量(ピーマンと同量程度)
- ・トマト(角切り) 適量(ピーマンと同量程度)
- ・イタリアンドレッシング 適量

<B:トッピング用>

- ・お好みの野菜等 適量
例) フリルレタス
パプリカ
アスパラ
フライドオニオン
ゴボウチップス
ポテトサラダなど

【作り方】

- ① 牛もも肉を冷蔵庫から出し、肉の全面に塩をふって揉み込みラップで包む。30分程室内におき、常温に戻す。
POINT: お好みで胡椒をふる場合は塩と一緒にふってね。
- ② 肉からでたドリップ(汁気)をキッチンペーパーで拭き取る。
POINT: 臭みをとるよ！
- ③ ホットプレートを強(250℃)に設定し、牛脂を入れ、肉の全面(6面)を約1分ずつ焼き、しっかり焼き目をつける。
- ④ 一旦、肉を取り出し、冷めないようにアルミホイルで包む。
ホットプレートを「保温」(100℃程度)設定にし、温度が下がるのを4分程度待つ。
- ⑤ ④の肉をホットプレートに戻し、1分ごとに肉の面を変え、コロコロと転がすようにまんべんなく20分間焼く。
POINT: ゆっくり、じっくり、柔らかく火を通すには、「保温」設定がおすすめ！火傷に注意してね。
- ⑥ ⑤の肉をアルミホイルに包み、余熱がとれるまで10~15分おくとローストビーフが完成。
POINT: ローストビーフを厚く切る場合は、そのまま。薄く切る場合は、冷蔵庫で冷やすとスライスしやすいよ！

【盛り付け方】

- ⑦ 器にAを層になるように入れ、ドレッシングを加える。その上にBのお好みの野菜を自由に、楽しくトッピング！
- ⑧ 冷蔵庫で冷やしたローストビーフを薄くスライスし、5~6枚を重ねてバラの形に巻き、⑦のトップにのせる。
- ⑨ 黒胡椒、ピンクペッパーなども、お好みでどうぞ！

