\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：6人分

- ローストビーフ用肉（ビーフブロック）：1kg
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩、黒胡椒：各適宜
- にんじん：2本
- じゃがいも：2個
- ズッキーニ：1本
- 星形のクッキーカッター
- ローズマリー：少々

作り方

1. 肉に塩、黒胡椒をまんべんなく振り、オリーブオイルを塗る。
2. 200℃のオーブンで中心部が希望の焼き加減になるまで焼く。
3. にんじん、じゃがいも、ズッキーニを星形に切り、オリーブオイル、塩、黒胡椒で調味後、オーブンで焼く。
4. ローストビーフをスライスし、星形の野菜とローズマリーで飾る。