\ 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：4人分

- ラム肉（ロースト用）：800g
- ローズウォーター：大さじ2
- タイム：少々
- ローズマリー：少々
- ガーリック：3片
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. ラム肉に塩、黒胡椒をして、ローズウォーター、タイム、ローズマリー、みじん切りにしたガーリックを混ぜたマリネ液で一晩漬け込む。
2. オーブンを180℃に予熱し、オリーブオイルを塗ったラム肉をローストする。
3. ジューシーに焼き上がったら、スライスして盛り付ける。