\ 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

- 牛肉（ロースト用）：800g
- ベビーキャロット：12本
- アスパラガス：12本
- 赤ワイン：100ml
- ビーフブロス：200ml
- タイム：数枝
- オリーブオイル、塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 牛肉にオリーブオイル、塩、黒胡椒をまぶし、200度のオーブンで約1時間ローストします。
2. ベビーキャロットとアスパラガスは塩茹でして、冷水にとって冷ます。
3. ロースト肉の焼き汁、赤ワイン、ビーフブロス、タイムを鍋に入れ、半量になるまで煮詰めます。
4. 肉を薄切りにし、野菜と共に皿に盛り、煮詰めたソースをかけます。