\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 半透明牛肉：400g
- クリアバーベキューソース：100ml
- ハニー：大さじ2
- ガーリックパウダー：小さじ1
- リンゴジュース：50ml
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 牛肉をリンゴジュース、バーベキューソース、ハニー、ガーリックパウダーでマリネします。
2. グリルで中火で両面を焼き、焼き色がつきつつ中心部の透明感を保ちます。
3. 焼き上がった牛肉を切り分け、さらにクリアバーベキューソースをかけて提供します。