

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

週末は贅沢に、お家レストランオープンです♪

イタリアンテバジルソースで ごちそうステーキ

調理時間

15分

1人分

334kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



じゃがいも

+

使ったのはコレ!



キュービー
Italiane
バジルソース



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



イタリアンテバジルソースでごちそうステーキ

材料/2人分

ミニトマト……………6個
キューピー Italiante バジルソース
……………大さじ2
じゃがいも……………1個
トマト……………1個
モッツアレラチーズ……………2切れ
塩、こしょう……………少々
牛肉(赤身ステーキ用)(100g)……………2枚
ガーリックパウダー……………少々
サラダ油……………大さじ1/2
クレソン……………1/2束

作り方

- ①ミニトマトは1/4に切り、「キューピー Italiante バジルソース」と混ぜておく。
- ②じゃがいもは、ラップに包み600W電子レンジに3分かけ、皮をむき上下を落として平らにして、横二つに切る。トマトも同様に切る。モッツアレラチーズは5mm幅に切る。
- ③天板にくっつかないアルミ箔をしき、じゃがいも、トマト、チーズを重ねて置き、軽く塩、こしょうをふって、200℃のオーブンで7～8分焼く。
- ④牛肉に軽くガーリックパウダー、こしょうをふる。フライパンに油を熱し、牛肉を好みの焼き加減に焼く。
- ⑤お皿に③、食べやすくカットした④を盛り、クレソンを飾り、①のソースを添える。