

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「宮武将吾のランチパーティ 2015年6月19日より」

液体塩こうじとハーブでマリネした和牛ランプ肉のロースト、バルサミコ酢風味 **宮武将吾のランチパーティーレシピ**



- 1 牛肉に液体塩こうじ、オリーブオイル、生姜を塗り、ハーブとニンニクをまぶし、冷蔵庫の中で一晚マリネする。
- 2 白バルサミコ酢、オリーブオイル、粒マスタード、ナンプラ、塩胡椒を混ぜ、ソースを用意しておく。
- 3 好みの焼き加減に肉をローストし、温かい場所で20分以上休ませる。
- 4 好みの付け合せ野菜に火を通し、塩胡椒、オリーブオイル（分量外）等で味をしておく。
- 5 皿に付け合せと切り分けた肉を盛り、ソースをかけて供する。

🍴 材料(4人分)

和牛ランプ肉	600gのブロック (出来ればタコ糸で縛り形を整えておく)
液体塩こうじ	30cc
生姜(おろし生姜)	15cc
オリーブオイル(マリネ用)	80cc
オリーブオイル(ソース用)	60cc
好みのハーブの粗みじん切り (パセリ、セージ、タイム、オレガノ等)	適量
ニンニク	1片(スライス)
白バルサミコ酢	100cc
ナンプラ	15cc
粒マスタード	小匙2杯
任意の付け合せ	適量
塩、胡椒	適量

🍴 レシピで使用している商品のご紹介

ハナマルキ
「液体塩こうじ
350ml」

