



#007

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

簡単 ローストビーフ

アルミホイルに包んで焦付き防止、
肉汁も逃さず美味しく調理できる。
「簡単ローストビーフ」

作り方



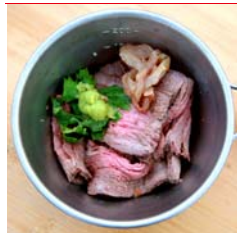
1. ダッチオーブンに入る位の適度な大きさに牛肉を切り、表面にしっかりと、塩、ブラックペッパーをふる。次にアルミホイルを用意して、スライスしたセロリ、玉ねぎを適量しき、にんにくを数片置きます。その上に、白ワインをさっとかけてアルミホイルで包みます。
※この時に、お好みで各種ハーブと一緒に包んでもOKです。



2. プレヒートしたダッチオーブんに、インナーネットを敷き、その上に①を置きます。下火は弱火～中火。上火はやや強火位で20～30分ローストします。
※火の通り具合は串などを刺して確かめて下さい。5秒ほど刺して、串をさわってみて少し温かい位でOKです。



3. 出来上がったら、常温でしばらく冷ましてから、切り分けて下さい。



4. 肉汁を使ったクレイビーソースやわさび醤油などで美味しく召し上がれます。
※クレイビーソースはアルミホイルに残った肉汁とコンソメスープ、バター、小麦粉等を混ぜて作ります。



5. スノーピークストアWILD-1 京都宝ヶ池店の田村です。
オリジナルレシピはスノーピークストアWILD-1 京都宝ヶ池店でご用意していますので、ご来店お待ちしております。

材料

- 牛肉モモブロック
- セロリ
- 玉ねぎ
- にんにく
- ブラックペッパー
- 塩
- 各種ハーブ
- 白ワイン
- アルミホイル(調理備品)

調理用具



CS-420
和鉄ダッチオーブン28
販売価格(税込): 22,050円



CS-416
和鉄ダッチオーブン28 インナーネット
販売価格(税込): 1,575円