



サイコロステーキ

DICED BEEF STEAK

調理部位 サーロイン、ヒレ

調理時間

15
min

難易度 ★☆☆

材料(2人分)

和牛(サーロイン、ヒレなどステーキ用)	300g
牛脂	1かけ
バター	5g
酒	10cc
大根	5cm(200g)
塩	少々
しょう油	10cc
生わさび(練りわさびも可)	少々
万能ねぎ	1本

作り方

1. 牛肉は室温に置いて常温に戻しておいてから、小さめの一口大に切り、塩をふりかける。
2. おろしソースを作る。大根は皮をむいてすりおろし、ざるにあけて水気をきり、軽く絞ってしょう油を加えて混ぜる。
3. フライパンに牛脂を入れ中火にかけて全体にのぼしながら溶かす。**1**の牛肉を入れて、表面に焼き色がつくまで返しながらかき、焼けたものは一度取り出す。全部焼けたら、フライパンに戻して、最後にバターと酒を入れて香りをつけて、アルコール分をとばす。
4. 器に**3**を盛り付け、**2**のおろしソースをかけ、すりおろした生わさび、万能ねぎを斜め切りにして添える。