



使用したセンナリの商品



ローストビーフ

材料（2～3人分）

牛肉のブロック	300g程度	
塩	約大さじ2	
オリーブオイル	少々	
広島県産玉ねぎドレッシング	適量	
西洋パセリ	}	適量
プチトマト		
スライスオニオン		

作り方

1. 牛肉のブロックの表面に塩をまぶす。
2. オリーブオイルをフライパンに入れ、温まったら中火でお肉を入れて、片面1分半ずつ程度焼いていく。（レアで食べたい時はここでフライパンからあげて冷ます。）
3. 中心が薄ピンクのローストビーフにする場合、火を切ってフライパンに蓋をし、30分程放置する。
4. 西洋パセリ、スライスオニオン、プチトマトを彩りよく皿に盛り付ける。
5. お肉が冷めたら切り分け、広島県産玉ねぎドレッシングをかける。