

Roomスタッフ佐藤の グリルクッキング



今回は、5月に行われたハーブ&アロマ教室で作った『バジルペースト』を使ったコラボメニューをご紹介します！とっても簡単なのに豪華に見えるレシピですよ！

ローストビーフの バジルソース添え

作り方



①牛肉に塩・コショウ・にんにく・オリーブオイルを塗り込む。



②牛肉をアルミホイルで包み、ズッキーニ・なすと一緒にグリル網に並べる。



③タイマー機能を5分にセット！（今回は5分でしたがお肉の大きさによって時間は変えて下さい。）5分たったらアルミホイルで包んだまま30分程置き、余熱を加える。



完成

生バジル20枚程度、エキストラバージンオイル50ml、松の実10粒、にんにく1片、塩一つまみをミルで混ぜれば完成！

材 料

- 牛ももかたまり肉…250g
- 飾り野菜…お好みで
- 塩・コショウ…適宜
- にんにく…適宜
- オリーブオイル…適宜
- バジルソース



④お肉をお好みの厚さに切る。ローストビーフは、薄く切るのがおすすめ！



⑤お皿に彩りよく盛り付けて、ハーブ&アロマ教室で作ったバジルソースをかけて完成！！