



クリスマスのごちそう

まろやか塩麴 DE ローストビーフ

材料（約500g分）

- 牛モモ塊肉 約500g
- まろやか塩麴 大さじ1
- おろしにんにく 大さじ1
- * チューブのものを使うと便利
- 塩コショウ 適量

作り方

1. 塊肉を常温に戻しフォークで全体をまんべんなく刺す。
2. まろやか塩麴、おろしにんにく、塩コショウを刷り込んで10分程置く。
3. フライパンで表面を強火でしっかり焼く
* 焼き過ぎると仕上がりの色が良くないので10分以内くらいで焼き目をつけるのがポイント
4. 熱いうちにアルミホイルで2重に巻き、ジップロックに入れ熱湯を張った炊飯器に入れる。
* このとき、おもしろをのせてしっかり沈める。
5. 30分保温する。
6. 保温後は冷蔵庫でしっかりさます。
7. 好みの厚さにスライスして、お皿に並べる。

