

Rib Eye Steak with Grilled Peach Salsa

~リブアイステーキのピーチサルサ添え~

材料<4人分>

リブアイステーキ(骨なし) : 2 lbs (1lb x 2)

シーソルト: 小さじ1.5

こしょう: 小さじ1

ガーリックパウダー: 小さじ1

黄桃: 2個

エシャロット: 大さじ1(みじん切り)

塩: 少々

ホワイトバルサミコ酢: 大さじ2

エクストラバージンオリーブオイル: 大さじ2

レッドペッパーフレーク: 少々



作り方:

1. ステーキを冷蔵庫から焼く前30分に取り出しておく。
2. ステーキの両面にシーソルト、胡椒、ガーリックパウダーを均等に振っておく。
3. 強火でグリルを熱し、中火にしてから片面5分ずつ焼く。
4. 黄桃を半分にカットし、カット面を下にして焦げ目がつくまで焼いたら取り出す。
5. ステーキは焼きあがったらお皿にとり、そのまま20分間置いておく。
6. グリルした黄桃を細かくカットする。
7. ボールにカットした黄桃、エシャロット、塩、ホワイトバルサミコ酢、エクストラバージンオリーブオイル、レッドペッパフレークを入れて混ぜ合わせる。
8. ステーキは食べやすい大きさにカットし、7のソースを添えて出来上がり。

☆point☆

- ・冷えていたり、厚みがあるお肉は火が通りにくいので常温にします！
- ・ステーキは焼いたあとすぐに切ると、肉実が出てしまうので注意！

Grilled Cauliflower

~カリフラワーのグリル~

材料＜4人分＞

カリフラワー 1個

塩：少々

こしょう：少々

オリーブオイル：全体に振る程度



-
1. カリフラワーを縦にスライスします。
 2. 塩こしょうをして、オリーブオイルをかけて両面に焼き色がつくまで焼いたら出来上がり！

☆point☆

- ・塩こしょうはしっかりつけた方が、味がつきます！