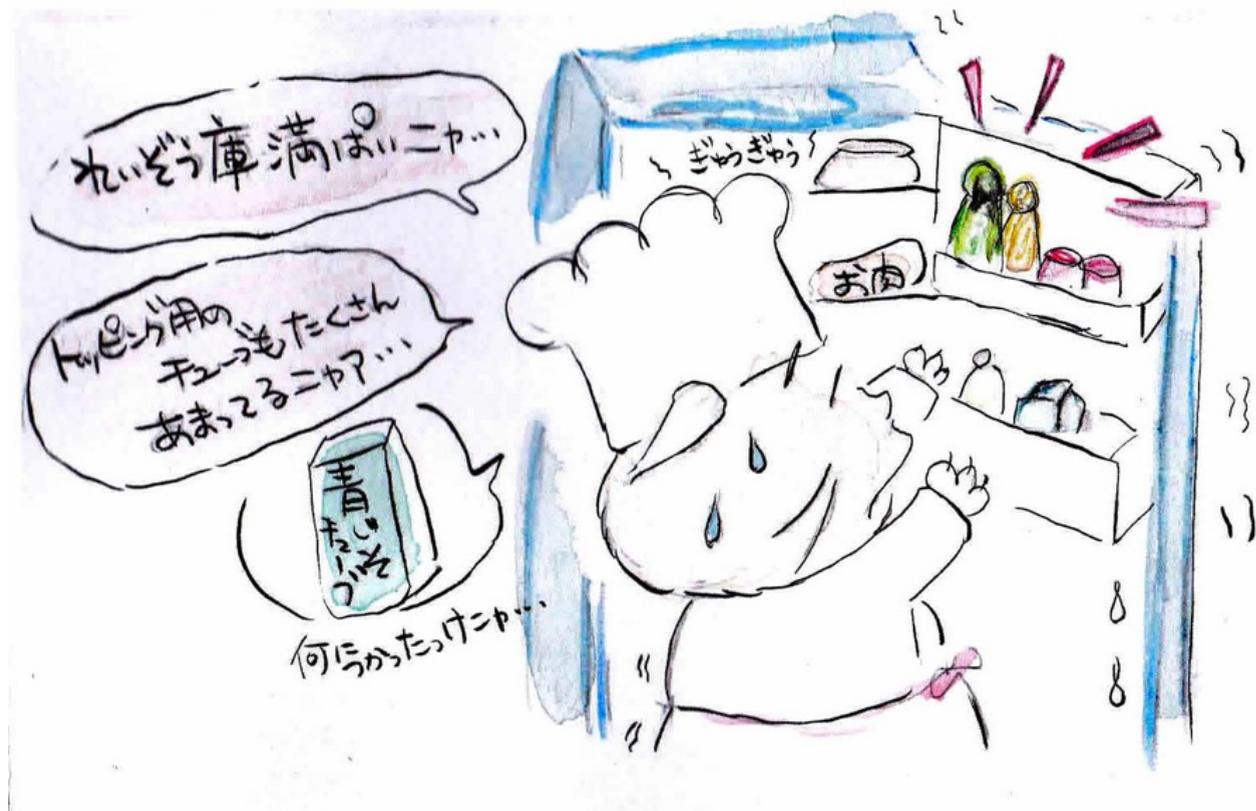


しあわせレシピ物語-8月

サトチャン

I Can't Stop the 愛ア



夏は冷蔵庫がいっぱいになって困るにゃー。

じゃー暑いけど、仕事の前にそ冷蔵庫を整理するにゃん。

このチューブの青じそってなんで買ったんだっけ？

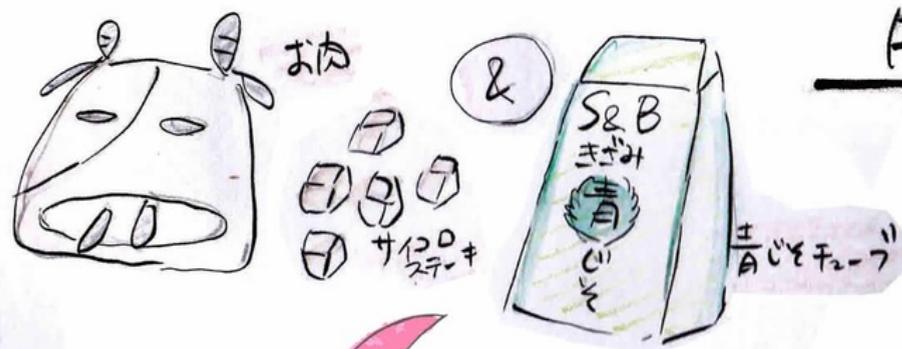
そうだにゃん！和風料理の風味付に使ったにゃん。

そうだ！腹ペコにゃん太郎に作ろう！



そうだ冷蔵庫の整理の前に青じそチューブで
店の前で倒れそうな・・・腹ペコにゃん太郎に
サイコロステーキ用のお肉で「まかない料理」をつくるにゃん。

作り方



用意するもの



IN & Cook



材料

サイコロステーキ450g、S&B「きざみ青じそ」約15%分(500円玉3つ分)、サラダ油大さじ1、

醤油、大葉、大根おろしなど適量、お好みで白ゴマ適宜

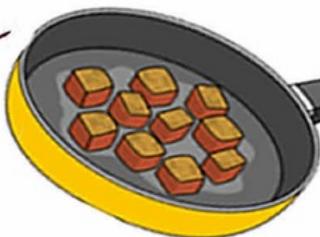
作り方

- ①フライパンにサラダ油を中火で熱し、サイコロステーキ（冷蔵庫から早めに出し、常温にもどしておく）を入れ、好みの焼き加減に焼く。
- ②S&B「きざみ青じそ」、醤油を加えて、全体になじませるようにサッと炒め合わせる。
- ③大葉、大根おろしとともに器に盛り付ける。お好みで白ゴマをひねりゴマにしてかける。

夏は毛っぴろステーキだぜ!!



作り方



ニャン太郎: すごくおいしいニャン!
いつものサイコロステーキだけでも美味しいのに・・・
今日は特別「青じそ風味のサイコロステーキ」だにゃんて。
にゃんて贅沢なまかない料理にゃん。
にゃんこシェフ いつもありがとうにゃん。
僕もいつか食べ物のスキキライを無くすにゃん。