

わたしのお気に入り食器 sara-ceraレシピ vol.1



～香味野菜がポイント!ローストビーフ～
北の大地北海道プレート

Hokkaido Plate





～香味野菜がポイント！ローストビーフ～北の大地プレート **Hokkaido** 北海道

Roast Beef Receipe

By SARA-CERA



- 【材料】 牛ローストビーフ用ブロック(約1kg)
塩、胡椒、
香味野菜(パセリ、セロリ、たまねぎ、にんじん、にんにく)
サラダ油、たこ糸



①材料を準備する。



②たこ糸で肉がくずれないように縛り、香味野菜をスライスし、肉の周りに貼り付ける感じで乗せていく。その上からサラダ油をまんべんなくかける。



③ラップをかけ、冷蔵庫で半日寝かす。



④180℃のオーブンで約45分間焼く。
焼く際に香味野菜は下に置く。



SARA-CERA

MY FAVORITE TABLEWARE

MADE IN JAPAN



北の大地プレート
Hokkaido



SARA-CERA

MY FAVORITE TABLEWAER

MADE IN JAPAN



SARA-CERA
MY FAVORITE TABLEWARE

SARA-CERA collection



SARA-CERA
MY FAVORITE TABLEWARE



SARA-CERA
MY FAVORITE TABLEWARE
MADE IN JAPAN

奥付

わたしのお気に入り食器 サラセラレシピ

<http://p.booklog.jp/book/43766>

著者

株式会社 サラセラ

<http://www.sara-cera.com/>

お問い合わせ先

webshop@sara-cera.com