



## 霜降りステーキ にんにくみそソース

### 材料(2人分)

ステーキ肉 ..... 1枚  
 塩 ..... 少々  
 バター ..... 10g  
 ミックスリーフ ..... 適量  
 大根おろし ..... 適量

A

にんにくみそ ..... 大さじ1  
 赤ワイン ..... 大さじ1  
 みりん ..... 大さじ1  
 水 ..... 大さじ1  
 はちみつ ..... 大さじ1

### 作り方

- 1 ステーキ肉は塩をふる。
- 2 フライパンにバターをいれ、中火で「1」を片面2分ずつ焼く。取り出して休ませる。
- 3 同じフライパンに「A」をいれ混ぜ合わせ少しとろみがつくまで火をいれる。
- 4 肉を一口大に切り器に盛り、「3」をかけミックスリーフ、大根おろしをそえる。



レシピで使用した津山市の返礼品はこちら!



津山生まれ・津山育ち  
「つやま和牛」霜降りステーキ



あば村のおこめ日和  
おかず味噌セット



山田養蜂場の  
ルーマニア産  
アカシア蜂蜜

つやふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



つやふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



楽天ふるさと納税

