

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 牛リブアイステーク：4枚（各350g）
- 大きなジャガイモ：4個
- とうもろこし：4本
- オリーブオイル：適量
- シーソルト：適宜
- クラックドペッパー：適宜
- バーベキューソース：適量
- スモークパプリカ：少々

作り方

1. ステーキは室温に戻し、シーソルトとクラックドペッパーで両面をしっかりと味付けします。
2. 熱したグリルパンで、リブアイステークをお好みの焼き加減になるまで焼きます。
3. ジャガイモはアルミホイルに包み、オーブンで焼いてフリーダムフライを作ります。スモークパプリカを振りかけると風味が増します。
4. とうもろこしは皮を剥き、茹でた後にバーベキューソースでマリネし、グリルで焼き目をつけます。
5. ステーキとともにフライととうもろこしを盛り付け、アメリカ

ンスピリットを感じさせるプレートを完成させます。