

# \ 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

- 牛フィレ肉：800g
- パフペストリー：1枚
- マッシュルーム：300g（みじん切り）
- シャロット：2個（みじん切り）
- タイム：少量
- デジヨンマスタード：大さじ2
- プロシュット：8枚
- エッグウォッシュ（卵黄と水の混合液）：適量

## 作り方

1. 牛フィレ肉に塩と黒胡椒を振り、高温で全面を焼きます。
2. マッシュルーム、シャロット、タイムをオリーブオイルで炒めたダックセルを作ります。
3. 焼いた肉にデジヨンマスタードを塗り、ダックセル、プロシュットを巻きます。
4. パフペストリーで肉を包み、エッグウォッシュを塗ってオーブンで黄金色になるまで焼きます。

- 塩、黒胡椒：各適宜