

# \ 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

- 牛肉リブアイ：800g
- 塩：小さじ1
- 黒胡椒：小さじ1
- オリーブオイル：大さじ2

## 作り方

1. 牛肉を特殊なダイヤモンド型の Cutter でカットします。
2. 塩、黒胡椒を全体にまんべんなく振りかけます。
3. オリーブオイルを熱したパンで、外側がカリカリになるまで両面を焼きます。
4. カットの形が美しく見えるように、ステーキを切り分けずに皿に盛り付けます。