

あえるレシピ。

日向夏ドレッシング de



# チーズ&柑橘風味の 牛肉イタリアンマリネ

パーティーシーンに  
ワインにあわせて  
バゲットでサンドイッチにも



調理時間  
約10分

1人前  
150kcal

※半冷凍までの時間は除く

## チーズ&柑橘風味の牛肉イタリアンマリネ

### 材料(4人前)

ステーキ用牛肉(オーストラリア産) ……200g  
粉チーズ ……大さじ2(12g)  
日向夏ドレッシング ……大さじ2(30g)  
オリーブオイル ……大さじ1(12g)  
塩・黒コショウ ……適量

### 作り方

- ①牛肉を金串に刺し、表面を直火で炙る。常温まで冷ました後、ラップで包み冷凍庫へ入れる。
- ②①が半冷凍状態になったら取り出し、2~3mm程普度に薄くスライスする。
- ③ボウルに②、粉チーズ(大さじ2)、日向夏ドレッシング(大さじ2)、オリーブオイル、塩、黒コショウのすべてを入れてあえる。

料理のレパートリーが増える  
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

〒883-0022



ミツイ株式会社

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>

