



※画像はイメージです。

## 食べ始めるととまらなくなるほどおいしい、皆んな大好きステーキ！！ まぐろとジャガイモのコロコロステーキ

### 材 料（4人分）

まぐろのさく	300～350g
塩・こしょう	各少々
じゃがいも	2個
にんにくの薄切り	2片分
サラダ油	大さじ2
A	
酒・しょうゆ	各大さじ1/2
みりん	大さじ1/2
クレソン(またはパセリ)	適量

### 作り方

1. まぐろは2cm角に切り、塩、こしょうで下味をつける。
2. ジャガイモは2cm角に切り、水に放してアク抜きをし、かた目に下ゆでしてざるに上げ、水気を拭く。
3. フライパンにサラダ油大さじ1を熱して2を入れ、うっすらと焦げ色がつくまで焼いて塩少々を振り、取りだす。
4. フライパンにサラダ油大さじ1を熱してにんにくを炒め、うっすら焦げ色がついたら取りだし、1を入れて強火でころがしながらサッと焼き、Aを加えてからめる。
5. 器に3と4を盛り合わせ、4のにんにくをのせ、クレソンを添える。