



※写真はイメージです。

レモンの風味がさっぱりおいしい!

牛レモンステーキ

レモンの風味がさっぱりおいしい!

牛レモンステーキ

材 料 (4人分)

牛ステーキ肉	4枚
玉ねぎ	1個
A	
市販めんつゆ(2倍濃縮)	1/2カップ
市販おろしにんにく	小さじ2
レモン汁	大さじ2
バター	40g
塩・こしょう	各少々
サラダ油	大さじ1・1/2
レモン(薄輪切り)	4枚
トマト・クレソン	各適宜

作り方

1. 牛肉は両面に塩・こしょうをする。
2. 玉ねぎは薄切りにして水にさらし、水気をきる。
3. Aを合わせる。
4. フライパンにサラダ油を熱して1を両面焼き、器に盛る。
5. 4のフライパンに3を入れて軽く煮立てる。
6. 牛ステーキに5のソースをかけ、2とレモンをのせる。
お好みで櫛形切りのトマトとクレソンを添える。