



④ 798して5分
 たっぷり火を消し
 そのまま30分程
 置き、ほたはにする



⑤ 肉はとり出して
 五ねぎを使て
 ソースを備る
 下のソース作りの
 コーチーへつづく



⑥ お肉を1.5cm程の
 厚切りにしてお皿に
 盛りつけていく

ソースの作り方

白ワインヒオニオンのバルサミコソース

材料

- 塩...少々
- ホワイトバルサミコ酢...大さじ2
 (なければ黒のバルサミコ酢でも可)
- さとう...1つまみ
- こしょう...少々

Let's cooking 作り方

- 鍋の具材に
 ホワイトバルサミコ酢を加え加熱する。
 ホロホロと沸騰してきたら弱火にして3~5分煮つめる
 塩、こしょう、さとうの味を整えたら完成



sakae's ouchi cafe

