





12/8(火) パックステーキ

(材料)

牛ひき肉:1パック にんにく:少々 塩こしょう:少々

(飾り) トマト、クレソン、レタスなど

・ソース

おろし玉ねぎ 焼き肉のたれ ケチャップ ウスターソース

水、赤ワインなど

- ① パックのままの牛ひき肉にスライスにんにくを差し込み、 塩こしょうを振って軽く押さえるように形を整える。
- ② フライパンに油を熱し、①を入れて両面焼く。
- ③ 肉を取り出して、皿に盛る。
- ④ 空いたフライパンにソースの材料をすべて入れて煮立てる。
- ⑤ ソースをかけて完成。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。 また、NBC アプリや<インターネット>http://www.nbc-nagasaki.co.jp/でもご覧になれます。