

メニュー名

牛フィレステーキ

ハインツ使用商品

580g 肉料理・ローストビーフソース 赤ワイン風味



材料

分量

原価

580g 肉料理・ローストビーフソース 赤ワイン

30g

牛フィレ肉

120g

じゃがいも

40g

人参シャトー

2本

ブロッコリー

20g

バター

適量

塩、コショウ

適量

砂糖

適量

参考原価

432

作り方

- ① じゃがいもは1cm角に切りバターで炒める。人参は茹で、砂糖とバターで絡める。
- ② ブロッコリーは茹で、バターで炒める。
- ③ 牛フィレ肉に塩、コショウをし、フライパンで焼き、①、②と共に皿に盛り ローストビーフ用赤ワインソースをかける。

備考