

ローストビーフ タルトと共に

にいがた和牛の香り豊かな脂身とうま味を堪能できる逸品です。
佐渡牛乳から作ったチーズの香りと一緒にめしあがれ♪

<材料> (8人分)

- 【にいがた和牛のロースト】
にいがた和牛……………480g
塩、こしょう……………適量
- 【タルト】
市販のタルト……………1 個
ほうれん草……………4 分の 1 束
たまねぎ……………5 分の 1 個
ベーコン……………30g
ゴーダチーズ……………50g
＜A＞
小麦粉……………30g
卵黄……………2 個
全卵……………1 個
牛乳……………180cc
生クリーム……………250cc
塩、こしょう……………適量



<https://youtu.be/jVDwqzqJW60>

<作り方> ※画像をクリックするとレシピ動画が見られます。

- ①肉に塩、こしょうをし、味をしみ込ませるため2時間以上おく。
強火のフライパンで肉の両面に焼色を付け、80℃のオーブンに入れ焼き上げる。
- ②市販のタルトを用意する。ほうれん草はゆがいておく。たまねぎはバターで炒めてソテーにし、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
ゴーダチーズは薄くスライスする。
- ③A を混ぜ合わせる。
- ④タルト生地に、炒めたたまねぎと、カットしたベーコン、ほうれん草、ゴーダチーズを並べる。A を混ぜ合わせたものを流し入れ、160℃のオーブンで 30 分焼き上げる。