

大根ステーキ



▼材料（4人分）

- 赤大根 …1/2 本
- 牛ひき肉 …100g
- A：
 - ・トマトケチャップ …大 2
 - ・赤ワイン …大 2
 - ・マスタード …大 1
 - ・コーンスターチ …大 1
 - ・塩、こしょう …各少々
- 赤ワイン …大 1
- バター …大 2
- 小麦粉、塩、こしょう…適量

▼作り方

- ① 赤大根は1cm厚さに切って塩、こしょうし、小麦粉を振る。
- ② ①をバターで両面焼き、赤ワインを振る。
- ③ ボウルに牛ひき肉を入れ、刻んだ葉とAを混ぜる。
- ④ 耐熱皿に②を置き、上に③をのせて250度のオーブンで10分程焼く。