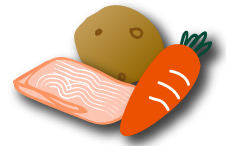




オージー・ビーフの大根のサラダ
(甘酢ドレッシング)

材料



オージー・ビーフ (薄切り)	200g
酒	大さじ3
大根(千切り)	300g
塩	小さじ1/2
ラディッシュ	2個
大葉	5枚
ザーサイ(ビン詰めの物)	20g

～ A ～

サラダ油・酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	少々

作り方

1. オージー・ビーフは酒を加えた熱湯でサッと茹で、冷水に入れザルにあげる。
2. 大根は千切りにし塩をしておく。ラディッシュは薄い輪切り、大葉は1cm角に切る。
3. ザーサイは千切りにし、Aと合わせて混ぜドレッシングを作る。
4. 器に2、1の順に盛り、3のドレッシングをかける。

☆ポイント

- 牛肉を茹でる際にお酒を入れると、旨味をさらに引き出します。