



[材料 4人分]

牛肉（ステーキ用）200g

小麦粉 適量

溶き卵 1個

パン粉 1カップ

サラダ油 適量

■A

ディジョンマスタード 大さじ2

タイムの葉 大さじ1

塩 ひとつまみ

胡椒 ひとつまみ

■付け合わせ

マッシュルーム（焼いておく）5個

バルサミコクリーム 適量

レタス 1/2個

ケッパーベリー 4個

チャービル 2本

[作り方]

1. 包丁で牛肉に細かく切れ目を入れAの材料に5分程漬け込む。
2. 小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、サラダ油で揚げ焼きにする。
3. バルサミコクリームをお皿に塗り、ビーフカツレツをのせる。
付け合わせの材料を盛る。