



バイソンのグリル とディスコフライ

New

サクサクに揚げたLamb Weston®シーズンド™ Twister®フライに、グリルしたバイソン、とろけたモzzarellaチーズをのせ、風味豊かなブラウングレービーをたっぷりにかけて仕上げます。

材料

Lamb Weston®シーズンド™ Twister®フライ (X9181) 240g

バイソンリブアイのグリル 180g

細切り低水分モzzarellaチーズ 120g

玉ねぎ 1個 (みじん切り)

バター 大さじ1

小麦粉 大さじ1

ビーフストック 2カップ

手順

1. 中火にかけたソテーパンにみじん切りにした玉ねぎを加え、5~10分炒めます。
2. バターと小麦粉を加えて5分間火を通してから、ビーフストックを加えて煮立たせます。
3. グレービーにとろみがついたら、こして玉ねぎを取り除き、取っておきます。
4. リブアイをお好みの焼き加減に焼き、休ませてからスライスします。
5. フライを調理法に従って調理します。
6. 熱々のフライに細切りモzzarella、グレービー、スライスしたリブアイをのせます。
7. 盛り付けます。

出来上がり分量

2食分