

究極にやわらかい！

ヒレステーキ



- ①常温に戻し、塩・こしょうで下味をつける。
- ②表面を強火でカリッと焼く。
- ③フライパンからおろし、アルミホイルで包み、少し休ませる。
- ④その後、好みの焼き加減になるまで弱火で焼く。
- ⑤お好みで塩・わさび・柚子胡椒・ステーキソースなどでお召し上がりください。

