

牛もも肉のタルタルステーキ、 ピンチョス見立て



ローストビーフの塊を刻んでスパイスで味付けしたおしゃれな
ピンチョス！バンズにはさんでスライダーにするのもおすすめ！

🍷 材料（4人分）

- 牛もも肉…260g
- 塩…適量
- GABAN® ブラックペッパー荒挽…適量
- GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml
- 玉ねぎ…60g
- GABAN® グリーンペッパー塩水漬け…10g
- GABAN® ガーリックパウダー…0.1g
- GABAN® グリーンマスタード…15g
- A レモン汁…10ml
- ウスターソース…5ml
- GABAN® パセリみじん切り…適量
- GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml
- 塩…適量
- Libby's スライスビーツ…100g
- さつまいも…80g
- 大根…65g
- にんじん…65g
- マイクロリーフ…適量

🍲 レシピ（所要時間：40分※）

- ① 牛ももは塩・ブラックペッパー荒挽をふる。熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、両面を焼いて取り出し、アルミホイルなどに包んで10分ほど休ませ、冷めたら粗いひき肉状に刻む。
- ② 玉ねぎ、グリーンペッパー塩水漬けはみじん切りにする。
- ③ ボウルに①、②を入れ、Aを加えて混ぜ、塩で味を調える。
- ④ さつまいも、大根、にんじんは厚さ5mmの輪切りにし、直径3cmのセルクルでくり抜き、歯ごたえが残る程度にサッとゆでる。ビーツも同様のセルクルでくり抜く。
- ⑤ ④を色どりよく重ね、その上に③(10g)を盛りつけ、マイクロリーフを飾る。

※肉を休ませる時間は含みません。