

# GABAN®

## 牛イチボ肉のロースト ハーブ風味のチーズソースで

ハーブを効かせたクリーミーなチーズソースが赤身の牛肉にぴったり！  
ローストビーフや野菜のディップにも！

### 🍷 材料 (4人分)

牛イチボ肉…300g  
GABAN® シュラスコシーズニング…4g  
GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml

#### ●ハーブ風味のチーズソース

クリームチーズ (室温に戻す) …100g  
牛乳…50ml  
マヨネーズ…15g  
パルミジャーノ・レッジャーノパウダー…8g  
GABAN® ガーリックパウダー…0.6g  
GABAN® バジルみじん切り…0.8g  
GABAN® タイムホール…0.4g  
GABAN® マジョラムみじん切り…0.2g  
塩…少々  
タバスコソース…少々

お好みの野菜…適量

塩…少々

GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々  
GABAN® オリーブオイルEXバージン…適量

### 🍳 レシピ (所要時間：60分※)

- ① 牛イチボ肉にシュラスコシーズニングをまぶし、冷蔵庫でひと晩マリネする。
- ② ボウルにチーズソースの材料を加えて混ぜ、最後にタバスコソースを加え、塩で味を調える。
- ③ お好みに野菜はそれぞれゆでておく。
- ④ 熱したフライパンにオリーブオイルを引き、①の表面に焦げ目をつけ、オーブンで好みの焼き加減に火を入れ、食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 熱したフライパンにオリーブオイルを引いて③を炒め、塩・ブラックペッパー荒挽で味を調える。
- ⑥ 器に④、⑤を盛りつけ、②をかける。

※牛肉をマリネする時間は含みません。