

サンマルツァーノ・リゼルバの グリルステーキ



「トマト料理」をした事のない人でも、
簡単に作れるシンプルなしレシピです。
トマトの美味しさが詰まっています♪



材料(2人分)

・サンマルツァーノリゼルバ	4 個
・にんにくスライス	1かけ
・オリーブオイル	適量
・塩・コショウ	適量

作り方

1. サンマルツァーノリゼルバを縦半分に切り、オリーブオイルをまぶして塩コショウをする。
2. グリルパン、またはフライパンで中火でじっくり焼きあげる。にんにくのスライスはオリーブオイルでこんがり焼いてガーリックチップにする。
3. 器に2を盛り、ガーリックチップをのせてでき上がり♪

* お好みでバジルソースやお醤油をかけると更に美味しく頂けます。