



## 厚切りトマホークステーキ

調理モード：あぶり焼き

骨つきの超厚切りトマホークステーキ肉を、あぶり焼きで厚切り肉もロゼ色に仕上げる。塩、黒胡椒や、ポン酢バターのソースでいただく。



### 材料 6人分

牛トマホークステーキ肉	骨つき(約1.3kg)
塩	適量
黒胡椒	適量
オリーブオイル	適量
ローズマリー	適量
黒ミニトマト(ブラックチェリー)	3個
グリーンミニトマト(サングリーン)	3個
いちじく	2個
ポン酢*	大さじ2
バター*	15g
レモン汁*	小さじ1
レモンの皮*	すりおろし少々

### 作り方

1. トマホークステーキ肉全体に塩、黒胡椒をして、オリーブオイルをぬる。10分程度おく。
2. 角皿にアミを置き、1のトマホークステーキ肉をのせて、ローズマリーをおき、オープン上段に入れる。
3. オート機能をセットする。(肉が大きい為、オート機能で焼き上がり後、延長する。)  
「お料理選択」→「あぶり焼き」→「牛肉」→「あぶり厚切りビーフステーキ」→「Start」  
オート機能で焼き上がり後、「延長」→8分～10分 →「Start」  
延長で焼きあがり後、アルミホイルに包み20分置く。
4. 耐熱ココットにポン酢\*、バター\*を入れ、レンジ600Wで20秒温める。レモン汁\*、すりおろしたレモンの皮\*を加えて混ぜる。
5. 皿に2のトマホークステーキ肉を盛り、3のソース、ミニトマト、イチジクを添える。