National Beef®

ラウンドオイスターの焼肉

材料（2人分）

ナショナルビーフ　ラウンドオイスター	200g
(A) 水	200g
(A) 塩	小さじ3（16g）
(A) グラニュー糖	小さじ2.5（10g）
(B) コチュジャン	小さじ1.5（10g）
(B) 蜂蜜	小さじ1.5（10g）
(B) 醤油	小さじ2.0（10g）
(B) ごま油	小さじ1.5（5g）

作り方

1. (A) をよく混ぜ肉を15分漬け、水気をよく取る。

2. (B) をよく混ぜ合せ、肉の表面に薄めに塗って焼く。

National Beef®

レシピはwebでもご覧いただけます