

料理名

ローストボム



料理のPR（200字以内）

私は、よく家族や友達とたこ焼きを作るので、ローストビーフを使って、たこ焼きのようなものを作りたいと思い、挑戦しました。

出来上がった生地を半分に切って、ローストビーフの角切りと薄切りを豪勢にたっぷり挟み、つまようじで止めます。ソースは、ちょっとにんにくを効かせて作りました。父は「お酒にも合うなあ。」と言ってくれて、大人から子どもまで楽しめるおつまみローストビーフのたこ焼きになりました。

調理時間・材料費（4人前）

30分

200円（ローストビーフ代除く）

材料（4人分目安量）

たこ焼き粉	100 g
水	300 g
播州地鶏（北播磨産）	1個
青ネギ（北播磨産）	適量
紅生姜	適量
ローストビーフ角切（北播磨産）	60 g
ローストビーフ薄切（北播磨産）	20切
赤ワイン	大さじ5
黒豆大豆醤油（北播磨産）	大さじ1
みりん	大さじ1
甘蔗糖	大さじ1
にんにく	一片
バター	少々

作り方

- ①たこ焼き粉、卵、水、青ネギ、紅生姜をボールに入れ、混ぜる。
- ②①をたこ焼き器で焼く。
- ③赤ワイン、黒豆大豆醤油、みりん、甘蔗糖、バターをさっと火にかけて沸騰したら、火から下して、すりおろしたにんにくを加え、タレを作る。
- ④②を半分に切り、ローストビーフに挟み、爪楊枝で1つにまとめる
- ⑤④に③のタレをつけて完成。