

# サイコロステーキ



【材料】	【3~4人分】	【準備】
牛肉(角切り)	…250g	
塩、こしょう	…少々	
赤ワイン	…大さじ1	
にんにく	…1かけ	すりおろす
油	…適量	
★しょうゆ	…大さじ1	
★砂糖	…小さじ2	
★ケチャップ	…大さじ4	
★水	…大さじ1	
★赤ワイン	…大さじ1	

## 【作り方】

- ① 牛肉に塩、こしょう、赤ワイン、にんにくをもみこみ、下味をつける。
- ② フライパンに油を熱し、①の牛肉を入れて焼く。
- ③ 牛肉が焼けたら、いったんお皿に取り出す。
- ④ ★の調味料をフライパンに入れ、煮立たせ、ソースをつくる。
- ⑤ 取り出した牛肉を再び入れ、ソースをからめる。