

生産者おすすめレシピ

ビステッカの 
厚切りステーキ

- ① ビステッカを1.5~2cm幅の輪切りにします。
- ② フライパンに油を少し多めに入れ、焼き色が付くまで"両面焼きます。
- ③ 塩、こしょう、しょうゆで味付けをして完成!!

X グストイリア

生産者おすすめレシピ

ビステッカの 
厚切りステーキ

- ① ビステッカを1.5~2cm幅の輪切りにします。
- ② フライパンに油を少し多めに入れ、焼き色が付くまで"両面焼きます。
- ③ 塩、こしょう、しょうゆで味付けをして完成!!

X グストイリア

生産者おすすめレシピ

ビステッカの 
厚切りステーキ

- ① ビステッカを1.5~2cm幅の輪切りにします。
- ② フライパンに油を少し多めに入れ、焼き色が付くまで"両面焼きます。
- ③ 塩、こしょう、しょうゆで味付けをして完成!!

X グストイリア

生産者おすすめレシピ

ビステッカの 
厚切りステーキ

- ① ビステッカを1.5~2cm幅の輪切りにします。
- ② フライパンに油を少し多めに入れ、焼き色が付くまで"両面焼きます。
- ③ 塩、こしょう、しょうゆで味付けをして完成!!

X グストイリア