

角煮風大根肉巻き



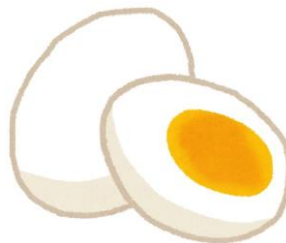
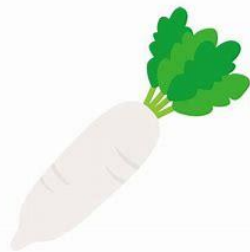
角煮風大根肉巻き

■材料（2人分）

豚ロース薄切り肉	8枚	水	150ml	
大根	12cm分	生姜すりおろし	小1	
ゆで卵	2個（殻をむく）	A {	醤油 大2と1/2	
塩、黒こしょう	少々			酒 大2と1/2
片栗粉	適量			砂糖 大2と1/2
サラダ油	小1			

■作り方

- ① 大根の皮をむき、1.5cm幅の半月切りにする。
両面に包丁で十字に切込みをいれる。
- ② Aを合わせる。
- ③ 耐熱皿に大根を並べ、②の合わせ調味料を小さじ2かける。
ラップをして、レンジで7分加熱する。
- ④ まな板に豚肉を並べ、②をのせ、巻く。
塩、黒こしょう少々して、片栗粉をうすくまぶす。
- ⑤ フライパンにサラダ油をいれ、中火で熱し、④をのせ、こんがり焼く。
- ⑥ 水と残りの合わせ調味料、生姜すりおろし、ゆで卵を加え、時々混ぜながら弱火で10分ほど煮て、タレを照りがでるまで煮詰める。
- ⑦ 器に盛り、あれば万能ねぎ（分量外）をちらす。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。