

ごはんがすすむ!! 肉巻き大根



材料 (2人分)

太切り大根	1袋
豚バラ薄切り肉	10枚
塩、こしょう	適宜
酒	50cc
砂糖	大さじ2
しょう油	大さじ2
みりん	大さじ2

作り方

- 1 太切り大根を水戻しし、豚肉に塩、こしょうをします。
- 2 豚肉に大根を巻き、巻き終わりを下にして、フライパンに油をひき、焼きます。
- 3 焦げ目がついたら、酒を入れて少し蒸し焼きにした後、砂糖、しょう油、みりんを入れて焦がさないように肉全体にからめてできあがり。

使ったのはコレ!

太切り大根



安心の国産素材。
もう切っているので手間要らず!!
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います!