

『豚肉巻き大根の味噌焼き』

材料(4人分)

大根	1/3本(400g)
豚ロース肉(しゃぶしゃぶ用)	32枚(300g)
味噌	大さじ3
サラダ菜	適量



作り方

- ① 大根は皮をむき、5mm各7cm長さの細切りにする。
- ② 豚肉は2枚1組にして縦長につなげ、手前から2/3の所まで味噌を塗り、大根を約10本ずつまとめてのせ、手前からきっちり巻く。これを16個作る。
- ③ フライパンに油大さじ1/2を熱し、豚肉の巻き終わりを下にして入れる。巻き終わりの部分が固まったら返し、時々転がしながら中火で7~8分、蓋をずらして乗せて焼く。大根が透き通ってきたら火を強め、出てきた水分を飛ばし、豚肉にこんがり焼き色を付ける。
- ④ 器にサラダ菜を敷き、③を盛りつける。