

『インゲンの豚バラ巻き』

材 料

インゲン（長めの物）	8本
豚バラ肉（長い物）	24枚
塩・こしょう	適宜
ブラックペッパー	適宜



【作り方】

- ① インゲンを3cm位の切って茹でる。
- ② ①を豚ばら肉で巻いて鉄串に刺し、塩コショウとブラックペッパーをふる。
- ③ 焼き網で豚肉に火が通るまで焼けば出来上がり！