

食材2つだけ!

豚バラ肉

×

厚揚げ

厚揚げでボリュームアップ

厚揚げの肉巻き

材料 (2人分)

豚バラ薄切り肉…………… 6枚

焼き肉のタレ…………… 大さじ2

厚揚げ…………… 1枚

1 材料を切る

厚揚げはザルにのせ、熱湯をかけて油抜きする。長辺を6等分(または食べやすい大きさ)に切る。豚肉を広げ、厚揚げをのせて巻く。

2 焼く

豚肉の巻き終わりが下になるようにフライパンにのせ、ひっくり返しながらかき焼き色がつくまで焼く。焼き肉のタレを回し入れ、照りが出たら火を止める。

調理時間

15分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索