

食材2つだけ!

豚こま肉

×

新ごぼう



調理時間

20分

ごぼうのシャキシャキ食感がアクセント

豚こまと新ごぼうの丸め焼き

材料 (2人分)

豚こま切れ肉…………… 200g

新ごぼう…………… 1本

○しょうゆ……………大さじ1

○酒……………大さじ1/2

○みりん……………大さじ1/2

○しょうがチューブ…………… 1cm

○薄力粉……………大さじ2

サラダ油……………大さじ2

1 材料を切る

新ごぼうは皮をたわしでこすり、皮付きのままさがきにして水に5分さらす。

2 揚げ焼きにする

ボウルに豚肉と水気をきった新ごぼう、○を入れて手でよく混ぜる。8等分して丸め、平たく形をととのえる。フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、両面にしっかり焼き色がつくまで焼く。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索