

食材2つだけ!

豚バラ肉

×

エリンギ



調理時間

15分

お肉をくるくる巻いて焼くだけ!

エリンギ肉巻き

材料 (2人分)

豚バラ肉(薄切り) …… 8枚

エリンギ …… 小2本

塩 …… 少々

こしょう …… 少々

ポン酢(好みで) …… 適宜

サラダ油 …… 小さじ2

1 材料を切る

エリンギは縦に4つ割りにする。

2 巻く

エリンギに豚肉を巻きつけ、塩、こしょうをふる。

3 焼く

フライパンにサラダ油を入れて中火にかける。肉の巻き終わりが下になるように2を並べ、全面に焼き色がつくまで焼く。焼き上がったら好みにポン酢をかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索