

豚肉と甘辛ダしの
相性抜群！！

大根の豚バラ巻き



【材料】 (12個)

大根	12センチ
豚バラ肉(薄切り)	12枚
カイワレ大根	適量
片栗粉	適量

《タレの材料》

水	大さじ4
みりん	大さじ4
醤油	大さじ4
砂糖	大さじ4
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ1

【下準備】

- ① 大根は皮を剥き、2cm幅の半月切りにする。(大根は面取りをしておくといいでしょう)
- ② 鍋で水を沸騰させ、①の大根を入れ柔らかくなるまで茹でる。茹で上がった後、ザルにあげ粗熱を取る。
- ③ カイワレ大根は、適当な長さに切る。
- ④ タレの材料を合わせておく。

【作り方】

1. 豚バラ肉を広げ、片面に片栗粉を適量まぶす。
2. 1.の豚肉に②の大根を片栗粉の面に巻き付ける。
3. 油を引いたフライパンで、2.の豚肉の巻き終わりを下にして焼く。
4. 3.の豚肉を裏返して同様に焼く。両面に焼き色が付いたら③のタレを、片栗粉がなじむように混ぜてから回し入れ、蓋をして3～5分煮る。
5. 器に盛り付けて、カイワレ大根を乗せて出来上がり。



ちょっと豆知識

★面取りとは★

面取りとは、野菜の切り口の角をごく浅くそいで、丸くすることを言います。面取りをすることによって煮崩れ防止になり、見栄えが良くなります。ピーラーを使用すると、楽に面取りをすることができますよ♪おすすめです。