

QUEEN'S RECIPE from Instagram

大葉と梅肉が
ポイント!!



〈レシピ使用商品〉 ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
徳神 梅梅ペースト

きゅうりの豚バラ巻き

材料(1人分)

きゅうり	1本	みりん	大さじ1
豚バラ	4枚	砂糖	小さじ1
梅肉	大さじ1	しょうゆ	大さじ1
大葉	4枚	白ごま	小さじ1
ごま油	適量	糸唐辛子	お好みで

作り方(調理時間:約10分)

- 1 きゅうりは、上下を切って塩で板ずりし、4等分に切る。
- 2 豚バラ肉を広げて、梅肉をぬり、大葉をのせて①をまく。これを4つ作る。
- 3 フライパンを熱し、ごま油を入れて、②を転がしながら焼く。
- 4 みりんを加えて加熱したら、砂糖、しょうゆを加えて絡める。
- 5 器に盛り付け、白ごまをふり、お好みで糸唐辛子をのせる。