

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



豚巻きチーズレシピ!  
アスパラを楽しむ!



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
細切りシュレッドチーズ

## アスパラまみれの豚巻きチーズ

### 材料 (4人分)

アスパラガス …………… 250g  
豚バラしゃぶしゃぶ用 …… 400g  
シュレッドチーズ …………… 適量  
粗挽き黒胡椒 …………… 適量

レモン汁 …………… 大さじ1  
砂糖 …………… 大さじ1  
A 鶏がらスープの素 …… 小さじ2  
塩 …………… 少々  
胡椒 …………… 少々

### 作り方 (調理時間:約25分)

- 1 アスパラガスは根元の硬い部分を切り落とし、根元から3cm～5cmのところをピーラーでむき、はかまを取る。
- 2 豚バラ肉は重ねて広げ、アスパラガスの長さに合わせる。手前にアスパラガスを互い違いに並べ、くるくると一気に巻く。
- 3 ②を8等分に切り、手でぎゅっと押さえて密着させる。耐熱容器に並べて表面を軽く押さえ、混ぜ合わせた【A】を回しかけてラップをし、電子レンジ(600W)で7分加熱する。
- 4 ③にシュレッドチーズをのせ、再びラップをかけて電子レンジ(600W)で2分加熱する。チーズが溶けたら、粗びき黒胡椒を振る。