

鍵庄 レシピ 19



のり佃煮の豚ロース巻

材料

- ①豚肉（ロース） 適量
- ②のり佃煮 豚肉1枚につき小さじ1
- ③大葉 お好みで
- ④小麦粉 適量
- ⑤サラダ油 適量
- ⑥塩胡椒 適量



作り方

豚肉を広げ、塩胡椒を軽く振り、豚肉の片面にのり佃煮を薄く塗る。

豚肉を（お好みで大葉と一緒に）端からくるくると巻き、上から小麦粉を薄めに振る。

フライパンにサラダ油を入れ、巻いた豚肉を焼く。



このレシピで
使った商品



のり佃煮