

# 忍葱(しのぶねぎ)のトロ口豚巻き



## 材料(2人分)

忍葱	……	1本
豚ロース肉	……	4~5枚
片栗粉	……	適量
ポン酢	……	適量
ユズ	……	適量

## 作り方

- 1) 忍葱を豚ロース肉の幅に合わせて切り、火が通りやすいようそれぞれ包丁で5ヶ所程度切込みを入れる。
- 2) 豚ロース肉の両面に片栗粉を薄くまぶし、忍葱を巻く。
- 3) ②を蒸し、忍葱が芯まで柔らかくなったらできあがり。ポン酢をかけ、お好みで細く切ったユズをのせていただく。



甘さが増してトロ口になった忍葱は絶品！

他のレシピはこちら!!



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

