

葱のトロロ豚巻き



材料

葱(白ネギ)	……	2本
豚バラ薄切り肉	……	150g
ゴマ油	……	適量
A 砂糖	……	大さじ1
みりん	……	大さじ2
しょう油	……	大さじ2

作り方

- 1) 葱を4~5等分に切り、豚肉を巻きつける。
- 2) フライパンにゴマ油を引いて中火で熱し、①の巻き終わりを下にして焼く。肉に焼き色が付いたら蓋をし、弱火でじっくり蒸し焼きにする。
- 3) Aを加え、絡めたらできあがり。



甘さが増した葱は絶品♪



JAこうか
旬のレシピ集

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



他のレシピはこちら!!