

豚肉のごぼう巻き



▼材料（2人分）

- 豚ロース薄切り肉 ……4枚
- ごぼう ……5cm
- A：
 - ・濃口醤油、酒 ……各大2
 - ・みりん、砂糖 ……各大1
 - ・だし汁 ……1カップ
- サラダ油 ……大1

▼作り方

- ① ごぼうは5cm長さの棒切りにして、水から下茹でをする。
- ② 豚ロース薄切り肉に①をのせて巻き、楊枝で留める。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、焼き色をつける。
- ④ Aを加えて照り煮にする。