

## SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

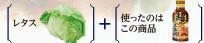


レシピ考案者/ 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 鉄板焼「さがみ」料理長 平塚 孝

超·生姜風味 たっぷり豚肉とレタス

調理時間:10分









## 超・生姜風味たっぷり豚肉とレタス

## 【材料/2~3人分】

がハンスノイス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
レタス・・・・・・1個
大葉・・・・・・2枚
パプリカ赤と黄色・・・・・・・・・各1/3
カリカリ梅・・・・・・20g
胡麻・・・・・大さじ1杯
ネギ・・・・・・10g
スプラウト・・・・・・・1パック
プチトマト・・・・・・3個
片栗粉・・・・・・大さじ1杯
キッコーマン 招生美焼のたれ・・・大さじ6杯

## 【作り方】

- ①豚バラスライスを2枚縦に広げ、「キッコーマン 超生姜焼のたれ」を大さじ一杯塗る。
- ②大葉2枚、レタス1枚、パプリカスライスを①を載せて巻く。
- ③豚バラスライスを2枚横に広げ、②を巻く。
- ④③に片栗粉を付け、フライパンで表面を焼き上げた後、 電子レンジで2分加熱する。
- ⑤ちぎったレタスとスプラウト、プチトマトをお皿に 盛り付けておく。
- ⑥フライパンに「キッコーマン 超生姜焼のたれ」大さじ 5杯とカリカリ梅、胡麻を入れ、温めてソースを作る。
- ⑦④をカットしてサラダに乗せ、⑥のソースを上から掛け、 最後に刻んだネギを飾る。

2020.WEEK34 8/29号 ROSEN