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

※写真はイメージです。

レタス ＋ 使ったのはこの商品

超・生姜風味たっぷり豚肉とレタス

【材料/2～3人分】

豚バラスライス・・・・・・・・・・・・・・・・・4枚
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 超生姜焼のたれ・・・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。