

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# 巻いて焼くだけ! キャベツの豚肉巻き

調理時間

20分

1人分

549kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



キャベツ

+

使ったのはコレ!



宝酒造  
タカラ本みりん  
「醇良」

# 巻いて焼くだけ!キャベツの豚肉巻き

## 材料/2人分

豚バラ肉……………200g  
キャベツ……………1/8個  
塩・こしょう……………各少々  
薄力粉……………大さじ1  
油……………大さじ1

しょうゆ……………大さじ2  
宝酒造 タカラ本みりん「醇良」  
……………大さじ2  
A 料理清酒……………大さじ1  
砂糖……………小さじ1  
しょうがのすりおろし…小さじ1/3

## 作り方

- ①キャベツは1cm幅の千切りにし、塩少々(分量外)をふって塩もみする。出てきた水気をよく切る。
- ②豚肉に塩・こしょうを振る。①をのせてしっかりと巻く。
- ③薄力粉をまぶす。
- ④フライパンに油をひいて中火で熱し、③の巻き終わりを下にして焼く。
- ⑤全体に焼き色がついたら、Aを回し入れ、照りがついたら器に盛る。