

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# 新じゃがいもの てりうま肉巻き

調理時間  
**20分**  
1人分  
**496kcal**



※写真はイメージです。

冬の旬食材



新じゃがいも

+

使ったのはコレ!



ミツカン  
カンタン酢

# 新じゃがいものてりうま肉巻き

## 材料/2人分

豚バラ肉 薄切り……………200g  
新じゃがいも……………2個(100g)  
ミツカン カンタン酢  
……………適量(100ml程度)

## 作り方

- ①新じゃがいもは半分に切る(大きい場合は一口大に切る)。耐熱容器にじゃがいもと水大さじ1(分量外)を入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ600Wで3分加熱し、粗熱をとる。
- ②まな板を縦に置き、ラップをしいて、パックから出したままの豚肉を縦に置く。端が折られている場合は広げる(重なっている場合は、少しずつずらして置く)。
- ③豚肉の手前側に新じゃがいもを置き、手前からしっかりと巻く。フライパンを中火で熱し、②の巻き終わりを下にして入れ、焼く。途中で向きを変え、全面に焼き色がつくまで焼く。
- ④「ミツカン カンタン酢」をたっぷり注ぎ入れ、ふたをして7分、時々転がしながら蒸し焼きにする。
- ⑤ふたを開けて2分ほど、たれにとろみが出てきつね色に変わり、肉に照りが出るまで焼く。