

天満屋ストア・エスビー食品

ハッピー料理教室

2019年2月9日(土)開催



リンゴの豚肉巻き 生姜ソース



※写真はイメージです。

このレシピで
使用したのは
コレ!



材料(4人分)

- ・豚肉……………200g
- ・リンゴ……………1個
- ・**S&B 本生本からし**……………**小さじ1**
- ・小麦粉……………10g(適量)
- ・酒……………大さじ2
- ・**S&B マジックソルト オリジナル**……………**適量**
- ・**S&B フレッシュハーブ ベビーリーフ**……………**1袋**
- ・ミニトマト……………4個

- A
- ・**S&B 本生しょうが**……………**大さじ1**
 - ・醤油……………大さじ2
 - ・みりん……………大さじ2
 - ・水……………大さじ2

作り方

- ①豚肉に**S&B マジックソルト オリジナル**をふり、**S&B 本生 本からし**をぬる。
- ②くし切りにしたリンゴを①で巻く。
- ③②に小麦粉をつけ、フライパンで焼く。
- ④全体に焼き色がついたら、お酒を入れ蓋をし、弱火で蒸し焼きにする。
- ⑤焼きあがった後、フライパンにAの調味料を入れソースを作る。
- ⑥お皿に**S&B フレッシュハーブ ベビーリーフ**、ミニトマトを盛り付け肉巻きにソースをかける。