

# 豚肉のねぎ味噌巻き

ねぎ味噌がたっぷり入ってジューシーな豚肉に。



## 材料(4人分)

豚薄切り肉	……	300g
赤味噌	……	50g
ねぎ	……	2本
みりん	……	大さじ1
砂糖	……	小さじ1
片栗粉	……	適量
なたね油	……	適量

## 作り方

- 1 ねぎは小口切りにする。
- 2 耐熱容器に味噌、みりん、砂糖を入れ、レンジ600Wで1分加熱する。取り出してよく混ぜ、再度1分加熱し、ねぎを入れよく混ぜねぎ味噌を作る。
- 3 豚肉を広げ、一枚につきねぎ味噌を小さじ1塗り、芯にしてくるっと巻く。
- 4 3の周りに片栗粉をまぶし、フライパンに油を多めに入れ炒め揚げにする。