

豆腐のポークロール

さめても美味しいお弁当のおかずになる1品です



材料（4人分）

木綿豆腐	300g
豚バラ薄切り肉	200g
塩、こしょう	少々
<A>		
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1
おろししょうが	小さじ1

作り方

- 1 木綿豆腐はレンジで2分加熱する。水気を切り、冷めたら棒状に切る。
- 2 豆腐に塩、こしょうを振り、豚肉で巻いてポークロールを作る。
- 3 フライパンを熱し、ポークロールの巻き終わりを下にして焼く。
- 4 側面をそれぞれ焼く。
- 5 フライパンの余分な油をキッチンペーパーなどで拭き取り、混ぜ合わせたAを加え、ポークロールを転がしながら煮詰める。