



阿波太ねぎの豚照り焼き

材 料

	(1人分)	(4人分)
● 阿波太ねぎ	…1/2本	…2本
● 豚バラ肉	…100g	…400g
—A—		
濃口醤油	…大1	…大4
酒	…大1	…大4
砂糖	…大1/2	…大2
水	…大1/2	…大2

作り方

- ① 阿波太ねぎは白い部分全体を包丁で軽くたたいて柔らかくする。
- ② ①の白い部分に豚肉を巻きつけ3cmに切り、緑の葉も3cmに切る。
- ③ フライパンを熱し、巻き終わりを下にして焼く。
- ④ 裏返して焼き、Aを加えて照り焼きにする。

店舗でのサービスパフォーマンス！
鉄板の上で1本まるごと焼いて切り分けると喜ばれます。

