

ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

越冬ねぎの豚巻焼き

■材料2人分

越冬ねぎ	2本
小麦粉	適量
豚肉スライス	6枚(約200g)

タレ A

・醤油	大さじ2
・酒	大さじ4
・みりん	大さじ4
・砂糖	大さじ3
・酢	大さじ1
・柚子こしょう	少々

■作り方

- ① ねぎは、厚みの1/3くらいに細かく切り目を入れる。反対側も同じように切り目を入れ、長さを3等分に切る。豚肉はひろげて、塩・こしょうをふる。タレ A は全て混ぜておく。
- ② ねぎに肉を巻いて小麦粉をまぶす。巻終わりを下にして強火のフライパンで焦げ目をつけながら、回転させ全体的に焼き色をつけたら、タレ A を加えフタをして蒸し焼きにする。※約10分弱
- ③ タレが煮詰まってきたら、フライパンから取り出し好み大きさにカットして完成。

■ポイント

- ・越冬ねぎは水分たっぷりのみずみずしいねぎなので、小麦粉をまぶし旨みを閉じ込める。
- ・フライパンで炒める時はなるべくネギにはさわらない。
はしでいじりまわすと、水分と一緒に旨みがでてします。