

ウド(独活)



★材料★

- ☆ウドの茎(※1) 適量
- ☆薄切り豚肉 適量
- ☆みりん 適量
- ☆醤油 適量

ウドの豚肉巻き

★作り方★

1. ウドの茎の皮を剥き、お肉を巻きやすい長さに切り、塩茹でしておきます。



2. 1を豚肉で巻きます。



3. 2をフライパンで焼き、お肉に火が通ったら、みりん、醤油を適量加え、肉巻きを転がしながら味を馴染ませます。汁がとべば出来上がり

