

あいちゃんセット

1

回目



A
コース

10/1 水

B
コース

10/2 木



豚肉の 焼き生春巻き

材料〈2人分〉

 麓山高原豚
もも薄切り … 150g

大葉 …………… 8枚
ミニトマト …………… 4個
スライスチーズ………… 4枚
ライスペーパー………… 8枚
ごま油 …………… 大さじ2
A [ポン酢………… 適量
白ごま………… 適量

- ① ライスペーパーは水をさっとつけて戻す。
- ② ①を広げて、大葉、半分に切ったスライスチーズ、豚肉をのせて巻く。
- ③ フライパンにごま油を入れて熱し、②を中火で両面2分ずつこんがりと焼く。
- ④ 器に③を盛り、半分に切ったミニトマトを添え、別の器にAを添える。

約532kcal 1人分