

肉巻きおにぎり



匠味 焼肉のたれ

本かえしを使用し、熟成感のたるたれに仕上げました。フルーツのやさしい甘さとコクに、香味野菜の風味と唐辛子の辛味がアクセントになっています。

材料

材料名	使用量	材料名	使用量
ごはん	270g		
豚バラ肉(スライス)	6枚		
匠味 焼肉のたれ	135g		
サラダ油	10g		

作り方

- ①ごはんは空気を抜きながらドック棒に巻き付け、その上から豚バラ肉を巻き付ける。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を転がすようにして焼く。
- ③肉が焼けてきたら匠味 焼肉のたれを入れて全体に絡め、皿に盛り付け出来上がり。