

# たけのこの 筍の肉巻き チーズ焼き

・材料 2人分

- 豚肉のうす切り 4枚
- たけのこの拍子切り 80グラム
- 大葉 2枚
- スライスチーズ 1枚
- 塩・こしょう 各少々
- サラダ油 適量
- しょうゆ 大さじ  $\frac{1}{2}$
- みりん 大さじ  $\frac{1}{2}$
- 酒 大さじ  $\frac{1}{2}$

## 作り方

1. 豚肉に塩・こしょうを1枚ずつつける
2. 豚肉の半量に、スライスチーズ、たけのこのせ、残りの半量には大葉、たけのこのせて、それぞれ巻く
3. フライパンにサラダ油を熱し、②の豚肉の巻き終わりの部分から中火で焼きめがつくまで5分ほど焼く
4. ③にしょうゆ、みりん、酒を加え水分がほとんどなくなるまで煮上げる

“たけのこ、

たけのこは鮮度が命!!

まずは、すべてゆでて、水に漬けて保存し、水こまめにとりかえて

2、3日以内には食べきりませう