



【クレソンの豚肉巻き】



宮田始香さん

材料 (10コ)

クレソン	80g	もやし	70g
豚ロース肉 (薄切り)	10枚 (150g)	ポン酢	50ml

手順

- (1) クレソン2本はみじん切りにします。残りは5センチの長さに切ります。
- (2) もやしは洗っておきます。
- (3) ボウルにもやし、クレソンを入れ、混ぜ合わせていきます。
- (4) まな板の上に豚肉を広げ、もやしとクレソンをのせ、巻いていきます。
10枚巻きます。
- (5) 耐熱皿に巻いた豚肉を入れ、ラップをします。500wの電子レンジで5～6分加熱し、蒸し焼きにします。豚肉に火が通ったら完成です。