

レタスの豚バラ巻き

作り方

- ①レタスを水洗いし、キッチンペーパーで水けをしっかりとる。
- ②レタス2枚分を豚バラ肉1枚できつめに巻く。
- ③②の巻き終わりを下にして、フライパンで焦げ目がつくまで全面を焼く。
- ④③に焼肉のタレを入れて絡める。食べやすい大きさにカットしたら出来上がり！

材料（2人分）

レタス・・・16枚

豚バラ肉・・・8枚

焼肉のタレ・・・大さじ3



レタスの豚バラ巻き

水けが多いときは片栗粉を入れて焼いてみてください。

