

しいたけの肉巻き



—材料— (4人分)

- しいたけ 8個
- 豚バラ肉(薄切り) 16枚
- 小麦粉 適量
- 醤油 大さじ3
- 酒 大さじ3
- 砂糖 大さじ3
- にんにくチューブ 3cm
- サラダ油 適量

POINT

洗ったしいたけはキッチンペーパーなどでしっかり水気を取ってください！

- Step 1:** しいたけの軸を切り落とし、水で洗い、水気をとります。
- Step 2:** しいたけを豚バラ肉で巻きます。しいたけ1個に対して豚バラ肉は2枚使ってください。
- Step 3:** 肉で巻いたしいたけに小麦粉をまぶします。
- Step 4:** フライパンにサラダ油をいれ、焼いていきます。蓋をし、両面よく焼きます。
- Step 5:** 醤油・酒・砂糖・にんにくチューブを合わせ、フライパンに入れます。水分が飛び、タレがトロっとしたら完成です。