



肉巻きもちもち



# 肉巻きもちもち

エネルギー 382kcal  
(1人前あたり)

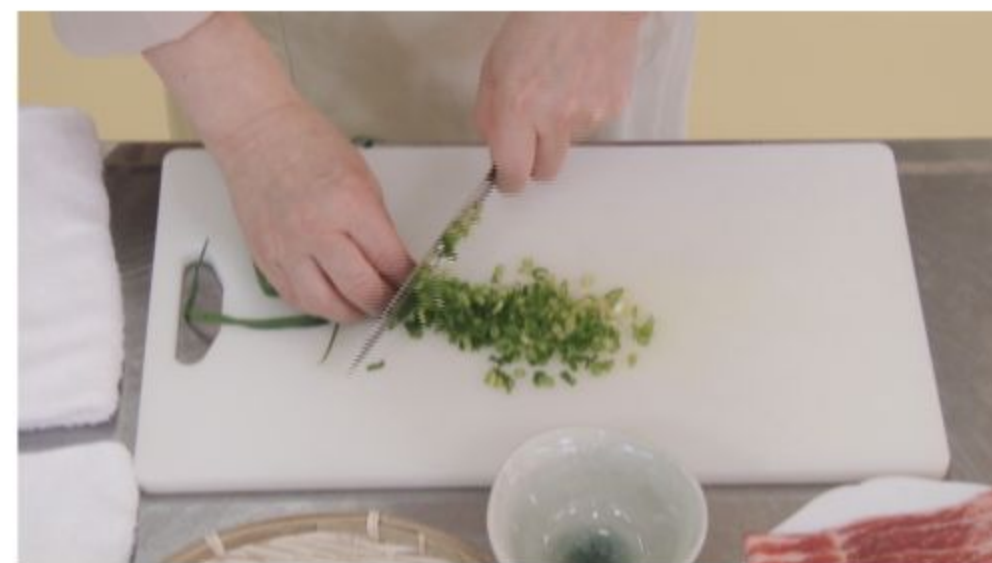
## 【材料2人分】

- ・ 切りもち 2個
- ・ 豚肉薄切り 80g(8枚)
- ・ サラダ油 適量
- ・ みりん 大さじ2
- ・ 醤油 大さじ1
- ・ 砂糖 6g
- ・ 小ねぎ お好みで
- ・ 唐辛子 お好みで

薬味

# 肉巻きもちもち

① お餅を半分に切る。小ねぎは小口切りにする。



② 2～3枚重ねた豚肉で、お餅を包むように巻く。  
巻き終わりを下面にする。



# 肉巻きもちもち

③ フライパンに油をひいて弱火に。  
巻いた豚肉を入れ、蓋をして焼き目をつける。



④ 焼き目がついたら裏返し、  
火を止めて 砂糖 みりん 醤油を入れる。



# 肉巻きもちもち

---

⑤ 豚肉に火が通るまで焼く。



⑥ 皿に盛りつけて、  
お好みで小ねぎ・唐辛子をかけて完成。

