

料理名

最上赤にんにくの豚バラ包み

4 人分

調理時間 約 分



作り方

1. 赤にんにくは皮を剥いて柔らかくなるまで茹でる。
2. 柔らかくなったにんにくを豚バラ肉で巻いて塩・こしょうします。
3. フライパンに米油を温め、豚肉の巻き終わりが下になるように置いて全体を焼きます。焼きあがったら串を刺します。
4. お肉を焼いたフライパンに最上赤焼肉秘伝を入れて、串に刺したお肉を戻します。
5. 全体に味を絡め、肉を取り出しタレを少し煮詰め盛り付けた肉にかけて仕上げます。

材料

- ◆ 赤にんにく（赤倉ファーム） 8 片
- ◆ 豚バラ肉 8 枚
- ◆ 最上赤焼肉秘伝（赤倉ファーム） 適量
- ◆ 塩 少々
- ◆ こしょう 少々
- ◆ 米油 適量