

ねがたネギ巻き チャーシュー



味がしみたチャーシューにしました
みんなで協力しながらがんばって作りました
ラーメンの上にものせても絶対おいしい!!

材料（1本分）

豚バラ肉（薄切り）	4枚	(A)醤油	大さじ2	(A)味噌	大さじ1
沼津ねがた白ねぎ	1/4本	(A)酒	大さじ1	(A)八角	1角
卵	1個	(A)水	50cc		
ごま	適宜	(A)はちみつ	大さじ1/2		
塩・こしょう	少々	(A)にんにくチューブ	小さじ1/2		
片栗粉	適宜	(A)しょうがチューブ	小さじ1/2		

- (A)を鍋に入れよく混ぜ、一煮立ちしておく。
ゆで卵を作っておく。ネギの青い部分を小口切りにしておく。
- 豚バラ肉4枚を端が少し重なるように広げ、軽く塩・こしょうをして片栗粉を振りかける
- ②にネギを置き、巻いていく。
- ③の巻き終わりを下にしてフライパンに入れ、中火で全体に焼き色をつける。
- ④とゆで卵を、チャーシューだれの鍋に入れ、蓋をして15分間弱火で煮込む。
途中ひっくり返して味を馴染ませる。
- 食べやすい大きさに切り分け、皿に盛り、チャーシューだれを適量かける。
- ゆで卵を半分に切り、⑥の横に添える。
- ごまとネギを飾る。