




ささみで大葉照り焼き

材料 (2人分)

- ささみ 6本
- 大葉 5枚~
- 塩コショウ適量
- 薄力粉適量
- A 醤油大さじ2
- A 砂糖、みりん大さじ1弱



作り方

-  大葉は千切りにします。
ささみの筋を取り、塩コショウをして、大葉を周りにつけます。
-  薄力粉を薄く全体にまぶし、少し油を引いたフライパンで焼きます。
-  火が通ったら A を入れ、汁気が無くなるまで炒めたら完成です♪