

# 豚バラともやしの豚平焼き

## 材料 (2 人分)

豚バラ薄切り肉 150g  
もやし 1/2 袋  
塩、こしょう適量  
★卵 2 個  
★塩ひとつまみ  
お好みソース適量  
マヨネーズ適量  
小口ネギ適量



## 作り方

1.



豚バラ肉は大きければ食べやすい大きさに切り、油をせずにフライパンで炒める。

2.



8 割ほど火が通ったらもやしを入れ、**中火**～**強火**で炒めて豚肉に完全に火を通す。塩、こしょうで味付けする。

3.



一旦取り出し、フライパンを綺麗にしてサラダ油をしく。  
フライパンが温まったら★を溶いて入れる。

4.



豚バラもやしを全て入れ、卵で包む。

5.



包まずに半分に折りたたむだけでも OK !

6.



お皿にのせ、お好みソースとマヨネーズをかけてネギをふる。

7.



マヨネーズはラップに包んで下に爪楊枝で穴をあけ、勢いよく絞ると細い線に絞れます♡