

# 茄子の肉巻き

## 材料（4人分）

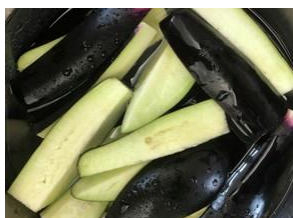
- 茄子 2本
- 豚バラ薄切り肉 16枚
- ★焼肉のたれ大さじ 1.5
- ★味噌大さじ 1/2
- ★みりん大さじ 1
- ★酒大さじ 1
- 炒りごま適量



焼肉のたれとお味噌でこってり♪  
茄子のステーキ肉巻き

## 作り方

1



ナスは、長さを半分に切って、くし切りにし、水にさらす。

2



茄子の水をキッチンペーパーで拭き、豚バラ肉を巻いていく。

★を混ぜ合わせる。

3



フライパンに、茄子を並べ、焦がさないように、茄子が柔らかくなるまで焼く。脂がたくさん出るので、キッチンペーパーでふく。

焼けたら、★を絡める。お皿に盛り、炒りごまをふる。