



春が  
待ち遠しいね♪

## タケノコ肉巻き



### 材 料 (4人分)

豚肉(生姜焼き用).....	8枚
タケノコ(細竹)水煮.....	8本
小麦粉.....	適量
油.....	適量
【A】※混ぜ合わせておく	
酒.....	大さじ1
みりん.....	大さじ1
砂糖.....	小さじ2
醤油.....	大さじ1

### 作 り 方 (調理時間 約20分)

- ① 豚肉を1枚広げタケノコを巻き、表面に小麦粉をまぶす。(8本作る)
- ② フライパンに油をひき、中火で片面ずつ焼き、全体がカリッと焼けたら【A】を加える。全体にたれがからまったら火を止め盛り付けて完成。