

とろとろロール大根



2人分

大根 5cmくらい
豚挽き肉 140g
しょうがのすりおろし 少々
大葉 1枚
片栗粉 小さじ1
しょうゆ 大さじ1弱
酒 大さじ2
みりん 大さじ1
水 100cc
片栗粉 適量

1) 大根はできるだけ薄く1周分ずつ6枚かつらむきする。
ルクエマキスに乗せてレンジで1~2分ほど柔らかくなるまで加熱する。
表面に の片栗粉をまぶす。

2) ひき肉、大葉のみじん切り、しょうが、片栗粉を混ぜる。
6等分し、それぞれ大根に塗りつけてマキスできゅっと巻く。

3) お鍋に、水、しょうゆ、酒、みりんを入れて煮立たせ巻いた大根の巻き終わりを下にしていれ火が通るまで煮込む。