

スパイシー肉巻きおにぎり



3個分

ごはん 200g
豚肉しゃぶしゃぶ用 9枚 (100gくらい)
ドライパセリ 適量
バター 小さじ1/2 (お好みで増減)
塩 2つまみくらい (味を見て加減)
塩コショウ 少々
酒 大さじ1
GABANスパイスドレッシング<ガーリックペッパー> 適量

- 1) ごはんにパセリとバターと塩を混ぜる。おにぎりにする (俵でも三角でも何でもOK)
- 2) 豚肉をまきつける。軽く塩こしょうする。
- 3) フライパンで転がしながら焼き、酒を振ってフタをして中まで温まるように火を通す。ドレッシングをからめる。