

たけのこ豚巻き黒酢照り焼き



ー材料（2人分）

タケノコ(水煮)	150 g
豚バラ薄切り肉	200 g
塩こしょう	少々
黒酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
こいくち醤油	大さじ1
地酒	大さじ2

ー作り方

- ① タケノコは太めの棒状に切り、ペーパーで水気をふく(豚肉の枚数に合わせて切る)
- ② 豚肉を広げて軽く塩こしょうをふり、たけのこを巻く
- ③ フライパンを熱し、巻き終わりを下にして中火で焼く(油は不要)
- ④ 転がしながら焼き、全体に焼き色がついたら、調味料を加える
- ⑤ とろみがつくまで煮詰め、照りが出てきたらできあがり！