

水菜と豚バラの油揚げつつみ



材料 2 人分

水菜	50g
豚バラ肉	50g
油揚げ	2 枚
バター	10g
マヨネーズ	大さじ 1
醤油	大さじ 1
葉ねぎ	適量

作り方

- ①油揚げは開きやすくするため、菜箸をのせて前後に転がし、半分に切って袋にする。
- ②豚バラ肉を油揚げの袋の内側に沿うようにU字に入れ、3cm 幅に切った水菜を中心に入れる。
- ③バターをフライパンに入れて溶かし、②を焼いていく。
- ④両面こんがり焼き色がついたら、マヨネーズと醤油を混ぜたものを回し入れ、火を止める。
- ⑤葉ねぎを小口切りにして最後に散らす。