

ねごろ大唐の

巻き揚げ

根来さくらの里
おすすめレシピ



材 料（4人分）

| | |
|------------|----|
| ・ねごろ大唐 | 4個 |
| ・豚ロース(薄切り) | 8枚 |
| ・紅生姜 | 少々 |
| ・こしょう | 少々 |
| ・小麦粉、卵、パン粉 | 適宜 |
| ・揚げ油 | 適宜 |

作 り 方

- ① ねごろ大唐は種を取って細切りにする。紅しょうがも同様に切る。
- ② 豚肉を広げてこしょうをふり、ねごろ大唐と紅しょうがを芯にして巻く。
- ③ 小麦粉、卵、パン粉を付けて油で揚げる。
- ④ 2つに切って盛り付ける。

ポイント！

- ・ボリューム十分！
- ・お弁当やパーティー料理に！

レシピ提供：岩出市生活研究グループ協議会