

◆キャベツの生春巻き風◆



《材料・4人分》

- キャベツ……………8枚
- 豚もも薄切り…………150g
- きゅうり……………1本
- 青しそ……………8枚
- 長ねぎ……………10cm

(調味料)

- 砂糖、ごま油、しょうゆ
豆板醤
…………各小さじ1

《作り方》

- ① キャベツはさつとゆで、冷ましておく。きゅうり、青しそ、長ねぎはせん切りにする。
- ② 豚肉はせん切りにして調味料をもみこみ、フライパンで炒めて冷ます。
- ③ キャベツを広げて具をのせ、両端を内側に折って巻き、食べやすく切る。