



※写真はイメージです。

エリンギの肉巻きをトマトソースで煮るだけ エリンギの肉巻

材 料 (3人分)

豚肉バラうす切り …… 約300g

エリンギ …………… 1パック

カゴメ 基本のトマトソース 295g
(トマトソース) …………… 1缶

ピザ用チーズ …………… 30g

オリーブオイル …………… 大さじ1

作り方

1. エリンギは12本になるように縦に4～6等分に切り、豚肉バラうす切りで巻く。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1の両面を焼く。
3. 2にトマトソースを加え、ピザ用チーズを2のエリンギ肉巻きの上に乗せて、蓋をして5分蒸し煮にする。