

相葉マナブ

/ tv asahi で
明日香村のしょうがの佃煮
が紹介されました！



相葉君が作ったレシピ

2021年10月10日放送

「しょうがの佃煮 ロール豚カツ」



[材料] (2個分)

・ しょうがの佃煮	40g
・ 豚バラ肉	2枚
<バター液 (合わせておく) >	
・ 小麦粉	100g
・ 水	130mL
・ パン粉	
・ 揚げ油	

[作り方]

1. しょうがの佃煮を豚バラ肉で巻く。
2. バター液、パン粉の順につけ、170°Cの油で2分程揚げる。