

新玉ねぎ肉巻き

<材料> (4人分)

新玉ねぎ	1個
豚バラ肉	8枚
塩・胡椒	少々
★醤油	大さじ1
★みりん	大さじ1
★酒	大さじ1
★砂糖	大さじ1
★生姜(すりおろし)	大さじ1
レモン	1/2個
パセリ	適量

<作り方>

- ①新玉ねぎは8等分に切る
- ②切った新玉ねぎを豚バラ肉で巻く
- ③巻き終わりを下にして、塩・胡椒を軽く振り、焼く
- ④両面きつね色に焼けたら★の調味料を合わせかけて煮る
- ⑤汁気がなくなったら、取り出し、器に盛る
- ⑥くし型に切ったレモンとパセリを添える

