

肉巻きホタテ

材料（1人分）

ホタテの貝柱（大）2個、豚バラ薄切り2枚、大葉1枚、塩・コショウ適量、レタス適量



作り方

- 1 豚バラ薄切りを広げて、半分に切った大葉を置いて、その上にホタテの貝柱をのせて豚バラで巻く。これを2つ作り、2本の金串を打って塩・コショウする。
- 2 1を焼く。焼きあがったら、金串を抜いて、レタスを敷いた皿に盛り付ける。

ひとくちメモ

豚肉と貝という意外な組み合わせの焼き物。おいしさの秘密は、間にはさんだ大葉。