



創作料理

## 仙台麩のボリュームアップ肉巻



【材料】4人前	分量
仙台麩（小） 2cm程度の輪切り	1本
豚薄切り肉	200g
サラダ油	大さじ1
塩・コショウ	適量
片栗粉	適量
【ソース】	
マヨネーズ	大さじ2
オイスターソース	大さじ1

### 【調理方法】

1. 仙台麩は2cm程度に切に切り水にくぐらせ豚肉を巻く。塩コショウして片栗粉をまぶす。
2. フライパンにサラダ油を加え、1) をこんがり焼き、ソースの材料を加え、からめたら出来上がり。