

# 三関せりの『せり豚ロール』

## 材料（3～4人分）：

三関せり	120 g（1束）
豚ロース肉	250 g 程度
ポン酢	適量



## 作り方：

- ① 三関せりを、10cm程度の長さに切ります。
- ② 豚肉で三関せりを巻きます。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、豚肉の巻き目を下にしてフライパンに並べます。
- ④ 焼き色がついたら、転がしながら全面を焼きます。
- ⑤ 豚肉に火が通ったら、ポン酢を入れ、全体に絡め、味付けをします。

## コメント：

豚肉の部位を変えて、バラ肉で作っても美味しいです。

写真では切っていませんが、食べる際に一口大に切ると食べやすいです。

ポン酢の代わりに、塩こしょう味にしても美味しいです。

\*JAこまちオリジナルレシピです