肉巻きおにぎり

材料：

ごはん	適量
焼き肉のたれ	適量
豚肉	適量
片栗粉	適量
サラダ油	適量

作り方：

① ご飯に焼き肉のタレをかけて混ぜ合わせ、手で丸めて俵むすびを作ります。

② 出来上がったおにぎりの表面に片栗粉をまぶします。

③ おにぎりに豚肉を巻いていきます。巻き終わったら再度握り直します。

④ 冷蔵庫で10分程度なじませます。

⑤ フライパンにサラダ油をひいて、おにぎりを焼いて、出来上がりです。

コメント：

濃い目の味付けが好きな方は更に追いタレを。薄味が好きな方は塩コショウで味付けしてください。

大人の方はピリリッと刺激的な柚子コショウをさっと一振りしたら、さわやかな香りでまた違った風味になります。

＊ＪＡこまちオリジナルレシピです