

ネギみそ春巻き

～酒米甘口糍みそを使ったメニュー～



《材料（4人分）》

- 春巻きの皮 4枚
- 豚バラスライス 8枚
- 白ネギ 2本
- 大葉 8枚
- ピザ用チーズ 適量
- ごま油 適量
- ☆みりん 大さじ1
- ☆砂糖 小さじ2
- ☆酒米甘口糍みそ 大さじ4
- ☆生姜（チューブ） 小さじ2

＊酒米甘口糍みそがない時は白みそ以外の熟成期間が長めの
もので代用ください



《作り方》

1. ☆マークの材料を全部混ぜ合みそだれを作っておく
2. 白ネギを春巻きの皮の長さに合わせて切り、縦に4等分する
3. 豚バラスライスを半分に切る
4. 春巻きの皮に大葉2枚、その上に豚バラを敷く
5. 4に1で作ったみそだれを塗り、チーズと白ネギをのせて巻き、巻き終わりは水を付けて留める
6. 5をアルミホイルにのせ、ごま油を塗り、トースターで10分程焼く
＊焦げやすいので途中からアルミホイルをかけてじっくり火を通す
7. 食べやすい大きさにカットして完成