

ねごろ大唐の巻き揚げ

ボリュームがあり、お弁当やパーティ料理にも良い。
薄切り肉なので、お年寄りや子どもも食べやすい。

【材 料】 4人分

ねごろ大唐	4個
豚ロース（薄切り）	8枚
紅しょうが	少々
こしょう	少々
小麦粉、卵、パン粉	適宜
揚げ油	適宜



【作り方】

- ① ねごろ大唐は種を取って細切りにする。紅しょうがも同様に切る。
- ② 豚肉を広げてこしょうをふり、ねごろ大唐と紅しょうがを芯にして巻く。
- ③ 小麦粉、卵、パン粉をつけて油で揚げる。
- ④ 2つに切って盛り付ける。

※ 紅しょうがに塩分があるので、豚肉には塩をしません。