

なすと豚バラのミルフィーユ旨ごまソース

なすと豚バラをくるくる巻いたらかわいい渦巻模様。
しょうがのきいたさっぱりとしたごまソースをかけていただきます。



材料

豚バラ肉薄切り 15枚

長なす 1本

大葉 6枚

【旨ごまソース】

すりごま白 大さじ2

めんつゆ 60ml

しょうがすりおろし 小さじ1

おろし玉ねぎ 1/8個分

できあがり 2人分

作り方

- 旨ごまソースはすりごま以外を小鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火からおろしてすりごまを加える。
- ボウルに水を入れる。なすはピーラーを使って縦に薄切りにし、切ったものから用意した水に放つ。
- なすの水気をふき取り、豚バラをなすの上に1枚のせてくるくと巻く。短いなすはつなげて使う。これを繰り返す。
- 耐熱皿に③を間隔をあけてのせて、ラップをふんわりとかけ、レンジで5分加熱する。
- 器に大葉をのせ、④をのせたら、ごまソースをかけていただく。