

## 豚の生姜焼き巻き寿司



### ▼材料（2人分）

- 豚ばら肉 …200g
- ブリーツレタス …4枚
- 柚子の皮 …1/4個分
- 巻き海苔 …2枚
- 生姜 …1片
- ご飯 …2合分
- マヨネーズ、塩、こしょう …各適量
- A：
  - ・酒、みりん、濃口醤油 …各大2
- B：
  - ・米酢 …大4
  - ・砂糖 …大3
  - ・塩 …小1

### ▼作り方

- ① 豚ばら肉は塩、こしょうをして焼く。
- ② Aに生姜汁を混ぜ、①に加えて照り焼きにし1cmの棒切りに切る。
- ③ あっあつご飯にBを混ぜてうちわで仰ぐ。
- ④ 巻きすに巻き海苔を置き、③を向こう2cm空けて全体に広げる。
- ⑤ 中央に②、ブリーツレタスをちぎったもの、マヨネーズをのせて巻き、柚子の皮を千切りにして茹でこぼしたものをのせる。