



モッツアレラスライスチーズ

Recipe

カリカリ焼き豚とチーズの野菜包み



所要時間

25分



材料【2人分】

明治モッツアレラ とろけるスライスチーズ	5枚
豚バラ肉(塊)	200g
白菜キムチ	100g
ニンニク(スライス)	1粒
サンチュ	10枚
エゴマ	10枚
【A】	
ゴマ油	大さじ1
塩	小さじ1
コショウ	少々

作り方

1. 豚バラ肉は1cm厚さに切る。
2. フライパンを熱し、1と白菜キムチ、ニンニクを加え、焼く。
3. 【A】のごまダレを合わせる。
4. 2の豚肉がカリカリに焼きあがったら、豚肉を一口大に切り、器に盛りつける。
5. サンチュとエゴマの上に、モッツアレラとろけるスライスチーズ、4をのせて好みでごまダレをつける。

ワンポイント!

カリカリに焼いた豚肉、キムチ、余熱で溶けたチーズを挟んでサンチュと一緒にいただきます。野菜もたっぷり、ヘルシー、オイシー、韓国風野菜包みです。

