

甲州信玄豚もちのくいしき味噌焼き

<コンセプト：相性抜群の甲州信玄豚とくいしき味噌を組み合わせたもち料理>

材 料（2人前）

・甲州信玄豚肩ロースブロック 100g ・白玉粉 100g ・水 100ml
・油揚げ(大判) 1枚 ・水溶き小麦粉 適量

調味料：酒	大さじ4
さとう	大さじ2
くいしき味噌	大さじ2～3
みりん	大さじ1
にんにくすりおろし	小さじ1
生姜しぼり汁	大さじ1/2
コチュジャン	小さじ1
塩こしょう	少々
サラダ油	適量



作り方：

- ①豚肉は、1cm角に切り、塩こしょうしてフライパンで軽く炒める。
- ②白玉粉に水を入れてしっかり混ぜ、①を加えて混ぜ合わせる。
- ③三辺を切り湯通しした油揚げは、水分をしっかり絞る。広げて水溶き小麦粉を一面に塗り、②を均一に乗せる。（1、5cmぐらいの厚みになる。）その上に水溶き小麦粉を一面に塗る。
- ④端から巻き、直径5cmぐらいの円筒形にする。
- ⑤よく切れるパン切り包丁で1、5cm幅に切る。（8切れぐらいとれる）
- ⑥フライパンで両面をこんがり焼く。水（分量外）1/3カップをまわし入れ、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑦水分が飛んだら、混ぜ合わせたAをまわし入れ、じっくり全体にからませる。
- ⑧食べやすいように楊枝などを刺す。