

そばの端切れを使って

ガレットの豚肉巻き



材料

そばの切れ端
しゃぶしゃぶ用豚肉
分葱
柚子味噌

作り方

1. そばの切れ端と水ミキサーにかけて、タラーと糸を引く位の濃さにして、出来れば四角又は長方形の卵焼きでガレットを焼く。
2. 焼き上がったガレットに柚子味噌を塗り、薄切りの豚肉を広げる様に並べる。
- 3.手前に分葱を置いて、海苔巻きを巻くように巻く。隙間をなくすようにきっちり巻く。
- 4.そばの端切れを緩めに溶いた物で揚げる。
- 5.一口大に切って盛り付ける。

* 分葱は中心の青みなので、ほうれん草の軸を茹でて代用可能。

* 四角又は長方形の卵焼き器使用すると巻いた時に丸いフライパンより仕上がりが綺麗。無駄なく切り分けられる。

* 柚子味噌がなければ、甘味噌で代用可能。季節により落味噌や梅味噌など。（北京ダックのイメージで）