

焦がしにんにくの旨みとバターの香り広がる ズッキーニと茹で卵の肉巻き照り焼き

使用商品： 月星食品株式会社 /
炭焼風焦がしにんにくとバターの焼きとりのたれ

小間番号
9B30-038



材料（3~4人分）：

ズッキーニ	…	2本
茹で卵	…	4個
豚ロース薄切り肉	…	16枚
ごま油	…	小さじ1
酒	…	大さじ1
炭焼風焦がしにんにくと バターの焼き鳥のたれ	…	大さじ3

商品&レシピのおすすめポイント：

炭焼風焦がしにんにくとバターの焼きとりのたれのみで味付け簡単！焦がしにんにくの旨みとバターの香りが広がる1品です。

炭焼風焦がしにんにくとバターの焼きとりのたれは、本みりん、酒、醤油、三温糖に鶏の旨味を加え、臭みの少ない旨味の強い焦がしにんにくとまろやかな風味の濃厚なバターを練り込んでいて、香り豊かで旨味が凝縮されているため、これひとつで簡単に味がまぎります。

ズッキーニや茹で卵はカットせずに豚肉を巻きつけて焼いてから切り分ければ、忙しい朝でも短い調理時間で簡単に作ることができます。多めに作って冷蔵庫に保存しておけば、夜はおつまみとして楽しむことができます。

作り方：

- ズッキーニ1本につき豚肉を4枚、茹で卵1個につき豚肉を2枚巻く。
- フライパンにごま油を引いて中火で熱し、①の豚肉の表面を焼く。
- 酒を加えて5分蒸す。
- 余分な水分や脂をキッチンペーパーでふきとり、炭焼風焦がしにんにくとバターの焼き鳥のたれを加えて全体に絡める。
- 食べやすい大きさに切り分ける。