

アスパラのぐるぐるグリル

材料(2人分)

アスパラ	4本
豚肉しゃぶしゃぶ用	8枚
オリーブオイル	大きじ1
塩・ブラックペッパー	各少し

- ①アスパラは洗って根元の硬いところを切り、しゃぶしゃぶ用の肉を斜めに巻きつけ、巻き終りをしっかりとおさえます。
- ②ハケでオリーブオイルを塗り、塩・ブラックペッパーをして魚焼きグリルで5分焼きます。(焼き時間は加減してください)
- ③新玉ねぎとパプリカのホットサラダと一緒に盛り付けます。

