



茨城県鉾田市二重作1516 TEL.0291-34-5030

有限会社 大洋まほろ馬農場

Fresh Herb & Baby Leaf



新鮮な生食は、ウチウチとみていただく。

香り高いフレッシュな風味を

日々楽しんでねます。

フレッシュな風味を引き出すために

品種それぞれが生ずる環境に近づけた栽培方法で

土作り肥料を大切に力を入れています。

大洋まほろ馬農場は、

まずはそのまま

新鮮なハーブだからこそ、

## 大葉の風味がアクセント 大葉と味噌の豚小間ボール

### [材料 (10個分)]

- 豚こま切れ肉…300g □ 大葉…10枚
- ★味噌…大さじ2 ★酒…大さじ1 ★砂糖…小さじ1
- ★生姜(すりおろし)…大さじ1/2
- ★ニンニク(すりおろし)…小さじ1/2
- 小麦粉…大さじ1
- ゴマ…大さじ1

### [つくり方]

- ①豚こま切れ肉をボウルやポリ袋へ入れ、★をすべて加えてもみ込む。
- ②全体が均一に混ざったら■を加え、再度もみ込む。
- ③②を10等分して丸め、大葉で挟むように包む。
- ④フライパンに薄く油(分量外)を引いて中弱火にかけ、③を並べる。ふたをして5分、裏返して5分ほど焼いたら、ふたを取って水気が飛ぶまで転がしながら焼く。

