



チーズ工房
共働学舎新得農場

熊笹の酵素や栄養成分の働きにより、白カビ特有の強い香りは比較的抑えつつしっかりと熟成をしていきます。共働学舎オリジナル第1号のチーズです。

笹ゆき▶



料理人

トラットリアイルフラゴリーノ

〒080-0010

帯広市大通南 12 丁目 5-2

TEL.0155-99-1154

営業時間 / 11:00 ~ 24:00

定休日 / 不定休

笹ゆきと大葉・蓮根の豚肉ロール巻き

材料 (4人前)

笹ゆき ワンホール	8カット
豚もも肉 (薄切り)	8枚
蓮根 (輪切り)	1/2本
大葉	5枚
塩コショウ	適量

作り方

- ①. 蓮根を輪切りにして、オーブンまたはトースターでグリルする。
- ②. 豚もも肉を、笹ゆきを包める大きさになるように、隙間なく広げる。
- ③. 豚もも肉に塩コショウで下味を付け、その上に大葉、グリルした蓮根を重ねる。更に笹ゆき (チーズ) をのせて、ぴったりとくっつくように押さえながら巻く。
- ④. アルミホイルで包み、トースターで15分ほど焼く。