

# ワイルドボアロール

サーフラップス

## 材料（2人分）

猪の軟骨	100 g
サニーレタス	1枚
しょうが	少々
しょうゆ	小2
砂糖	小1
トルティーヤ	
からしマヨネーズ	少々



## 調理手順

- ① しょうがを入れ、猪の軟骨が柔らかくなるまで茹でる。（80℃～90℃で約9時間）
- ② 茹で上がった猪の軟骨にしょうゆと砂糖をかけて、軽く焼き色がつくまで照り焼きにする。
- ③ 照り焼きにした軟骨とサニーレタスの葉を細かくちぎってトルティーヤに乗せ、からしマヨネーズをかける。