

生産者のおすすめレシピ

# カリフロールの 肉まき

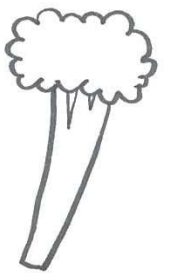


- ① カリフロールを糸田いすてック状に切り分けます。
- ② ①を豚バラ肉で巻き、巻き終りを下にして焼きます。
- ③ 焼肉のタレや塩、こしょうで味を付けて完成!!

×グストタリア

生産者のおすすめレシピ

# カリフロールの 肉まき



- ① カリフロールを糸田いすてック状に切り分けます。
- ② ①を豚バラ肉で巻き、巻き終りを下にして焼きます。
- ③ 焼肉のタレや塩、こしょうで味を付けて完成!!

×グストタリア

生産者のおすすめレシピ

# カリフロールの 肉まき

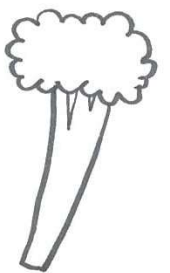


- ① カリフロールを糸田いすてック状に切り分けます。
- ② ①を豚バラ肉で巻き、巻き終りを下にして焼きます。
- ③ 焼肉のタレや塩、こしょうで味を付けて完成!!

×グストタリア

生産者のおすすめレシピ

# カリフロールの 肉まき



- ① カリフロールを糸田いすてック状に切り分けます。
- ② ①を豚バラ肉で巻き、巻き終りを下にして焼きます。
- ③ 焼肉のタレや塩、こしょうで味を付けて完成!!

×グストタリア