

豚肉の味噌焼き

【材料】 子ども 2 人 大人 2 人分

調味料	豚ヒレ肉	250 g
	酒	大さじ 1
	砂糖	大さじ 1
	しょうゆ	大さじ 1/2
	味噌	大さじ 2.5
	生姜	1 かけ

【切り方・下処理】

生姜：すりおろして、汁のみ使用する。

豚ヒレ肉：食べやすい大きさに切る。

【作り方】

- ①調味料をよく混ぜ合わせ、豚肉を 15 分程漬け込む。
- ②フライパン（ふたをして弱火）またはオーブンで焼く。
※焦げやすいので注意してください。

アレンジ

- 肉を鶏肉にしても、美味しくできます。