

豚肉の柚子こしょう焼き(減塩しょうゆ使用)



作りかた

1. オーブンシートを焼網よりひとまわり大きく切り、四隅をねじり、焼網にのせる。
2. 豚肉は筋切りをしておく。
3. ②を①の中央に寄せて並べ、合わせたAを肉にかけ、テーブルプレートに置き、**中段**に入れ **251 豚肉の柚子こしょう焼き(減塩しょうゆ使用)** で加熱する。
4. 加熱後、肉を皿に盛りオープンシートにたまったソースをかける。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約23分	1~4人分	 焼網 テーブルプレート 中段	268kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
豚ロース肉(厚さ1cm、1枚約100gの物)	1枚	2枚	3枚	4枚
A キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ	大さじ1/3	大さじ2/3	大さじ1	大さじ1・1/3
A ゆずこしょう	0.75g	1.5g	2.5g	3g

このレシピに使われている商品



キッコーマンいつでも新鮮味わいリッチ減塩しょうゆ