

# 豚肉の柚子こしょう焼き(減塩しょうゆ使用)



## 作りかた

1. オープ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  
253 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

加熱：約19分

1回に作れる分量

1～4人分

### 使用付属品



焼網  
テーブルプレート

### カロリー

268kcal

### 塩分

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。

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