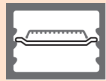


豚肉の柚子こしょう焼き(減塩しょうゆ使用)



作りかた

- クッキング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。
- 豚肉は筋切りをしておく。
- 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 **172 豚肉の柚子こしょう焼き(減塩しょうゆ使用)** で加熱する。
- 加熱後、肉を皿に盛りクッキング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-WIB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