

豚肉の塩しモン焼き



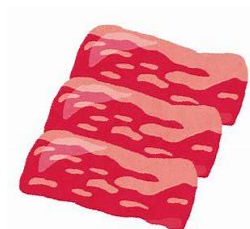
豚肉の塩しモン焼き

■材料（2人分）

豚バラ肉	100 g	
長ねぎ	1/4 本	
ししとう	8 本	
A {	レモン汁	大 1・1/3
	にんにく（すりおろし）	小 1/2
	塩	小 1/2
	鶏がらスープの素	小 1/2
	黒こしょう	少々

■作り方

- ① 豚バラ肉は一口大に、長ねぎは1cm幅の斜め切りにする。
- ② ①をラ・クックに並べ、合わせたAをかけ、上火弱 下火弱で9～10分焼く。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。