

豚肉の味噌漬け焼き



料理特徴

秋田こまち味噌の風味がしっかりと染み込んだ、熟成感のある漬け焼きです。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉(厚切り)	1枚		
サラダ油	適量		
<みそ床>			
秋田こまち味噌	大さじ3		
砂糖	大さじ2		
酒	小さじ2		
みりん	小さじ2		

作り方

- ①豚ロース肉は軽くたたいて伸ばし、筋切りする。
- ②保存容器に<みそ床>の半量を広げ、その上にガーゼを敷いて①の豚肉をのせる。
- ③②のガーゼを豚肉の上に折り返して広げ、<みそ床>の残りを全体にのばす。冷蔵庫で1～2日間漬け込む。
- ④③のガーゼをめくって豚肉を取り出し、薄くサラダ油を敷いたフライパンで焼いて出来上がり。