



magocoro
Recipe

「ソフミートスライス小判」 でつくる 照り焼き



■材料(10人分)

- ・ソフミートスライス小判とり
1p(600g)
- ・たれ(A)
砂糖 30g
しょうゆ 45g
みりん 45g
だし汁 40g
- ・マヨネーズ 適量

■作り方

- ①「ソフミートスライス小判」を約5分間蒸す。
- ②フライパンで①とたれ(A)をからめて軽く煮詰める。
または、①の表面にたれ(A)を塗り、コンビモード180℃、約3分間加熱する。
- ③お好みでマヨネーズを添える。

* 焼きすぎると表面が固くなるので軽く焼いてください。

magocoro
Recipe

ソフミートスライス小判

とり

ぶた



歯ぐきでつぶせるやわらかさ
使いやすいミニサイズ 1枚約20g×30枚