

# 「ソフミート」でつくる しょうが焼き



## ■材料(10人分)

- ・ソフミートぶた 1P(500g)
- ・たれ 適量

## ■作り方

- ①クッキングシートの上に解凍した「ソフミート」を絞り出し、ヘラで薄く延ばす。  
1枚の薄切り肉の大きさになるように、筋目を入れる。(目安:1枚10g×50枚)
- ②①を約3～5分間蒸し、たれをかけてお好みで表面を炙る。

## ■ポイント

- ・成形後、たれをかけてコンビモード180℃、約3～5分間目安で加熱もできます。
- ・クッキングシートを重ねて加熱する際は、加熱時間を調整してください。
- ・しょうがをたっぷりかせるのがオススメです。