

## お肉が柔らか！豚肉の味噌漬け



1～2人分

豚肉（バラ肉、しょうが焼き用など） 150g  
味噌 30g  
砂糖 小さじ1/2  
酒 大さじ1  
にんにく・しょうが 少々

- 1) にんにく・しょうがはすりおろし、味噌、砂糖、酒とあわせて味噌だれを作る。
- 2) 豚肉を味噌だれにからめて重ねて保存容器に入れ冷蔵庫で一晩寝かす。
- 3) ちょっと焦げ目がつくくらいまでフライパンで焼いて召し上がれ～