

豚ロース味噌焼き 作り方

作り方



その1 常温、または冷蔵庫にて解凍します。

その2 油を引いたフライパンにて肉だけ焼く
(*汁は残しておきます)



その3 肉の両面に焦げ目がついたら汁を全部投入

その4 よく絡めて、汁にとろみがついたら完成！



その5 残った汁も肉に掛けて盛りましょう！



- ・ 冷凍で保存する場合は到着時の状態で保存してください。解凍は常温または冷蔵庫にて解凍してください。
- ・ 賞味期限は到着時より、**冷蔵で3日**・**冷凍で1ヶ月**です。保存料などは一切入っておりませんので、お早めにお召し上がりください