

手作りレシピ

豚肉の マスタードソースがけ

【1人分:663kcal】



材料(4人前)

豚肩ロース(85g) …………… 4切
 塩 …………… 少々
 こしょう …………… 少々
 油 …………… 小さじ1
 a マヨネーズ …………… 20g
 a 粒入りマスタード …………… 20g
 a 牛乳 …………… 10g
 a 醤油 …………… 小さじ2

作り方

- ①豚肉は、両面に塩・こしょうする。
- ②調味料aを混合し、ソースを作っておく。
- ③フライパンに油を熱し、豚肉を両面焼く。
- ④焼いた豚肉の上にソースをかける。

～POINT～

豚肉は焼き過ぎると固くなるため、注意する。