

塩こうじ漬け豚肉の包み焼き

(材料・4人分)

豚もも肉	240g
塩麴	28g (大1・小2)
キャベツ	60g
オリーブオイル	小さじ2

(作り方)

1. 豚もも肉と塩麴を合わせ、20分程度置く。
2. キャベツは、一口大の大きさに切る。
3. アルミホイルを肉と野菜が包める程度の大きさに用意し、下にキャベツを敷き、上に豚肉を重ねる。豚肉の上からオリーブオイルを垂らす。
4. アルミホイルで包み、口を閉じ、グリルで10分程度加熱し、肉に火が通れば完成。

