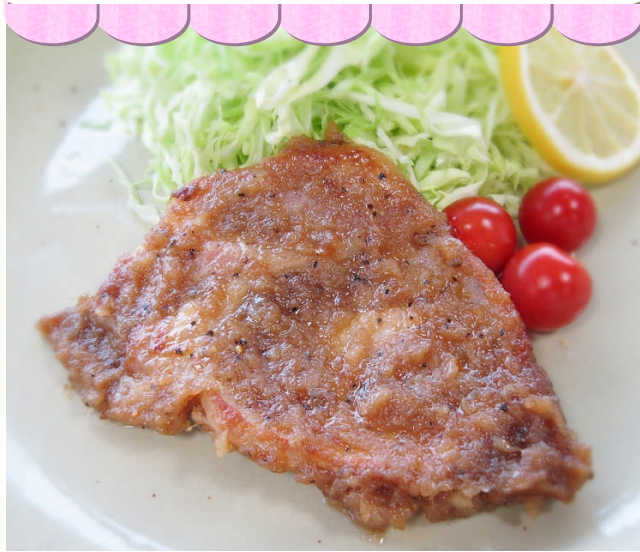


Menu Photo

メニュー画像



Material

材 料

[1人分]

豚ロース 1枚
GS 塩味コショウ 少々

玉ねぎ 1/2個
ダブ印ジンジャー 3g
はちみつ 20g
バター 10g

△付け合せ（キャベツ、トマト、レモン等）

Information

ご案内

《製品情報》

GS 塩味コショウ（容器） 300g/24個
（袋） 1kg/10袋

ダブ印ジンジャー（缶） 70g/12缶×4
180g/12缶
300g/12缶
（袋） 1kg/10袋

WELCOME

Menu



ハニー☆ジンジャーポーク



How to make

作り方

- ◇ 豚ロースを筋切りし、GS 塩味コショウをふりかけておきます。
- ◇ フライパンにバターを溶かし、玉ねぎをキツネ色になるまで炒めます。
- ◇ ダブ印ジンジャーとはちみつを加えたソースを作り、一旦取出します。
- ◇ 豚ロースを両面焼き、ソースを加えからめます。
- ◇ お皿に付け合せと一緒に盛付ければ出来上がりです。

Point

ポイント

- ◆ ソースが固い場合は、ワイン等でゆるめてください。

