

豚肉のマーマレード焼き

材料

(大人2人子ども2人分)

- ・豚肩ロース生姜焼き用 8-10枚
- ・赤ワイン 大さじ2
- ・オレンジマーマレード 大さじ2と1/2
- ・ケチャップ 大さじ1と1/2
- ・醤油 大さじ1
- ・おろしにんにくチューブ 1cm位

作り方

- 1、調味料を全て混ぜ合わせる。
- 2、オーブンを200℃で予熱し、オーブンシートをひいた天板に豚肉を並べる。
- 3、1を塗って5-10分焼いたら完成。

ひとつメモ

豚肉はあらかじめ食べやすい大きさに切り、合わせ調味料をからめておくのもよいでしょう。野菜と合わせてマーマレード炒めにしても美味しいです。