

みんなの大好きメニュー！

豚肉のあんからめ



作り方

- 1 豚肉は一口カツ用または焼き肉用を使い塩こしょうをふっておく。
- 2 米粉、片栗粉をよく混ぜておく。
- 3 豚肉に②の粉をまぶして余計な粉をはたいて落とす。
- 4 揚げ油を160～170℃に熱し豚肉を揚げる。
- 5 鍋にしょうゆ、砂糖、酒、水を合わせてひと煮立ちさせ、揚げた豚肉をからめて仕上げる。

材料(4人分)

豚肉	300g
塩	少々
こしょう	少々
米粉	25g
片栗粉	25g
揚げ油	適量

しょうゆ	15g
砂糖	15g
酒	小さじ1
水	10g