

5月のおすすめメニュー

豚肉のかいん揚げ(5月17日)



材料(4人分)

・ 豚肉	200g
・ おろししょうが	小さじ1/2杯
・ 濃口しょうゆ	小さじ1杯半
・ 酒	小さじ1杯
・ 小麦粉	大さじ1杯
・ 片栗粉	大さじ2杯
・ 揚げ油	適量
・ 砂糖	大さじ1杯半
・ 薄口しょうゆ	小さじ1杯
・ 水	小さじ2杯

作り方



1. 豚肉は1cm幅の棒状に切り、おろししょうが・濃口しょうゆ・酒で下味をつけておく。
2. 小麦粉と片栗粉を合わせてふるっておく。
3. 1に2をまぶし、175℃の油で揚げる。
4. 砂糖・薄口しょうゆ・水をフライパンで一煮立ちさせ、火を止めて3を入れて混ぜ合わせる。