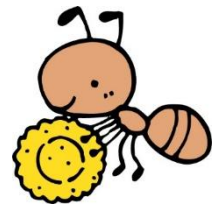




豚ヒレ肉の竜田揚げ



<材 料>

4人前

豚ヒレ肉 8枚 ※酒 大さじ2 醤油 大さじ2 みりん 大さじ1 生姜汁 1片
片栗粉 適量 揚げ油 適量

<作り方>

- ① ボールに豚ヒレ肉8枚と※の調味料を入れ20分漬け込みます。
- ② 汁気を切った①の肉を1切れずつ片栗粉をまぶします。
- ③ 170度に熱した油で両面色よく揚げれば出来上がりです。



<ワンポイント>

豚ヒレといえばカツが定番ですが、竜田揚げもおすすめてです。
是非お試し下さい。