



ぶた肉の大豆ソースがけ



【材料】 4人分

・ぶたヒレ肉	30g×8枚	・ごま油	小さじ1
・塩	少々	・おろししょうが	小さじ1
・片栗粉	大さじ2	・ねぎ(みじん切)	10cm
・あげ油	適量	・ゆで大豆(みじん切)	30g
		・しょうゆ	大さじ1
		・さとう	小さじ1
		・みりん	小さじ1
		・酒	小さじ1
		・水	小さじ1

} ★

【作り方】

- ① ねぎと大豆はみじん切りにする。
- ② ★の調味料を合わせておく。
- ③ ぶたヒレ肉に塩をふっておく。
- ④ 鍋にごま油としょうがを熱し、香りが出たらねぎを炒める。
- ⑤ ねぎがしんなりしたら、大豆を加え全体を混ぜ、★を加える。
(好みでしょうゆ・さとうの量を調整してください)
- ⑥ ぶたヒレ肉に片栗粉をまぶし、カラリと揚げる。
- ⑦ ぶた肉のから揚げに大豆ソースをかけて出来上がり！

☆☆☆ アレンジ ☆☆☆
肉・魚・豆腐・厚揚げ・大根などなど・・・
大豆ソースはいろんな食材に合いますよ！

