



★豚肉の南部揚げ★



〈材料〉4~5人前

豚小間肉・・・500g

卵・・・2個

片栗粉・・・大さじ3

小麦粉・・・大さじ3

塩、コショウ・・・適量

酒・・・大さじ2

すりおろし生姜・・・小さじ2

砂糖・・・大さじ2

しょうゆ・・・大さじ2

水・・・大さじ3

黒ゴマ（白ゴマ）・・・お好みの量

揚げ油・・・適量

〈作り方〉

- ① ボウルに豚肉、酒、塩、コショウ、すりおろし生姜、しょうゆ、砂糖を入れ下味をつける
 - ② 溶き卵、片栗粉、小麦粉、水、ゴマをボウルに入れ衣を肉につける（水は硬さを見ながら調整してください）
 - ③ 揚げ油を170℃に温めて豚肉を入れ揚げる ※ヤケドに注意！！
 - ④ カリッときつね色に揚がったら完成♪♪
- ※豚小間以外でもOK！生姜焼き用など・・

