

硬くなりがちな豚こまもジューシーに！ ぎゅっと！豚こまからあげ



豚小間は価格も安く家計のミカタ！
一方で加熱すると硬くなりやすくパサパサが気になり、子どもには少し食べづらい面も。片栗粉をまぶすことでパサつかずモチモチとした食感になり子供が噛み切りやすくなります。

材料

(大人2人+子ども2人分)

- ・豚こま切れ肉 ……300g
- ・片栗粉(まぶす用) ……大さじ3
- ・油 ……大さじ2～3
- A
- ・しょうゆ ……大さじ1
- ・酒 ……大さじ1
- ・砂糖 ……大さじ1/2
- ・にんにく(すりおろし) ……小さじ1/2
- ・しょうが(すりおろし) ……小さじ1/2
- ・片栗粉(下味用) ……大さじ3

作り方

- ①豚こまは2～3cmの幅に切りポリ袋に入れ、Aの材料を入れて揉みこむ
- ②ひと口大に丸め、片栗粉をまぶす(約17個)
ポイント！：ぎゅっと硬めに丸めます
お肉のトレーの上でまぶすと洗い物も減ります。！
- ③フライパンに油を熱して②を並べ入れ、中火で3分焼いて焼き目がついたら裏返します
- ④裏面も中火で3分焼きます
- ⑤仕上げに火を強めて裏表返ししながら1分焼くと、カリッと仕上がります！

