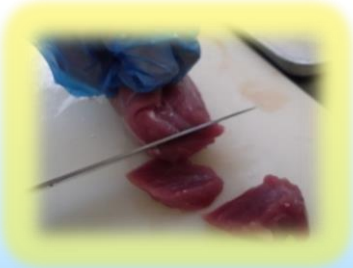
みたらしポーク

＜材料＞

	（1人分）	
豚肉（ヒレ）	40g	
小麦粉	8g	衣
片栗粉	2g	衣
水	適量	衣
ベーキングパウダー	0.3g	衣
油	1g	衣
てんぷら油	3g	
しょうゆ（こいくち）	2cc	タレ
しょうゆ（うすくち）	2cc	タレ
砂糖	4g	タレ
みりん	1cc	タレ
酒	1cc	タレ
水	16cc	タレ
片栗粉	1g	タレ
しょうが	1g	タレ

＜作り方＞



①
豚のヒレ肉は筋を取り除いて、1㎝ぐらいの厚さで切ります。
ボールなどの器に小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、水、油を合わせて衣を作ります。

②
160℃～170℃ぐらいに温めた油で肉に衣を付けて揚げていきます。

③
鍋にしょうゆ、砂糖、みりん、酒、水を火にかけて沸騰させタレを作ります。沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつけ、火を止めます。最後にしょうがのしぼり汁を入れます。

④
お皿に揚げた肉を盛りつけ、③のタレをたっぷりかければ出来上がりです。

※ポイント
・ベーキングパウダーを入れることで衣に空気が入り、フワッっとなります。（ベーキングパウダーがない場合は、入れなくても大丈夫です。）

みたらし団子にかけても食べれるぐらい甘いタレになっているので子どもたちに大人気です。
鶏肉でも代用できるので、ぜひお家で一度やってみてね！