

「鳥取砂丘産の本漬けらっきょう」で らっきょうの酢豚



※写真はイメージです



使った商品はこちら

QUEEN'S SETAN

鳥取砂丘産 本漬けらっきょう

国産米100%の純米酢を使用した甘酢に漬け込みました。
シャキシャキ食感が魅力です。

【材料 (2~3人分)】

- 「鳥取砂丘産本漬けらっきょう」----- 7粒
 豚肩ロース肉 (ブロック) ----- 250g
 しょうゆ ----- 小さじ1
 塩胡椒 ----- 少々
 <A> 溶き卵 (大さじ2)/ 片栗粉 (大さじ1~2)/
 しょうゆ (小さじ1/2)/ 酒 (小さじ1)
 らっきょうの汁 (大さじ4)/ 砂糖 (大さじ1)/
 鶏ガラスープ (大さじ4) 目安: 水150mlに顆粒小さじ1をといたもの
 しょうゆ (小さじ1)
 <C> 片栗粉 (小さじ1/2)/ 水 (小さじ1)
 胡麻油 ----- 大さじ1
 にんにく (みじん切り) ----- 大さじ1/2
 松の実・香菜 ----- 適量

【つくり方】 調理時間 約30分 (漬け込み時間除く)

- 豚肩ロースはひと口大に切り、塩胡椒し、混ぜておいたAに30分程度漬け込んでから、160~170度の油 (分量外) で揚げて、油を切っておく
- フライパンに胡麻油を入れて熱し、にんにくを入れて炒め、混ぜたBを加えてひと煮たちしたら、Cを加えて、とろみをつけ、①とらっきょうを入れて絡める
- 器に盛り、お好みで松の実と香菜を添える