

フルーツの甘みの猪肉唐揚げ 米粉の衣で

株式会社どんぐりの里いなぶ

材料

猪モモ肉
キウイフルーツ
たまねぎ
しょうが
しょうゆ
酒
片栗粉
米粉
卵
油

} A



調理手順

- ① 猪モモ肉を5～6mm程度の厚さに切る。
- ② ①をAに1日漬け込む。
- ③ ②を片栗粉、卵、米粉の衣を付け油で揚げる。



出店者からのメッセージ

普通のから揚げだとブロックのようにカットしますがどうしても固くなるため、あえてペラペラでないスライスにしてみました。
猪肉のくさみと固さをおさえるため、キウイ、たまねぎなどで漬け込みました。
稲武の特産品のミネアサヒを何とか使おうと衣に米粉を使用しました。