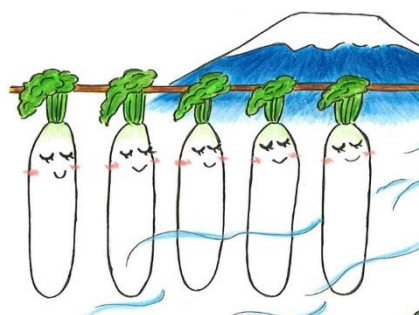


材料 2人分



作り方

豚肉(カレー・シチュー用)	150g
片栗粉	適量
油	適量
大根	1/3本
葉ねぎ	6本
だし汁	1カップ
しょうゆ	大さじ2

- ①豚肉は両面切り込みを格子状に軽く入れておく。
- ②片栗粉を①にまぶしておく。
- ③低温の油でゆっくり揚げる。
- ④鍋にだし汁・しょうゆを入れて煮立てる。
- ⑤大根はすりおろし、水気进行かるく切る。
- ⑥④に⑤を入れたら③の揚げた豚肉を加える。
- ⑦皿に盛り付けたら小口切りにした葉ねぎを散らす。