

アグー豚肉の中華風天ぷら



【おすすめ部位】
バラ



材料【2人分】

アグー豚肉バラ	200g
揚げ油	適量

【衣】

卵	1個
水	100ml
塩	少々
薄力粉	80g
片栗粉	20g

【マリネ液】

山椒、すりおろしニンニク、すりおろし生姜	各小さじ1/2
ごま油、料理酒	各小さじ1
水	大さじ1
しょうゆ	小さじ2

作り方

1 アグー豚肉バラは4cm幅にカットし、ジッパー付き保存袋にマリネ液の材料と一緒に入れ、袋を閉じて揉み込み、冷蔵庫で30分程置く。



2 ボウルに【衣】の材料を入れ混ぜ合わせる。フライパンに底から3cm程の高さまで揚げ油を注ぎ、170℃に熱し揚げる。全体にきつね色になったら油を切る。

3 好みでライム、ウスターソースを添える。



POINT

豚肉をマリネし奥深い下味を染み込ませるのがポイント。