

アグー豚肉の酢豚

【おすすめ部位】
ウデ、モモ



材料【4人分】

アグー豚肉 ウデ 200g

【具材】

(たけのこ(ゆで)、玉ねぎ、ピーマン、
干し椎茸、にんじん、パイナップル)各適量

【豚肉下味用のタレ】

醤油大さじ2、おろしニンニク1片、しょうがのしぼり汁少量

【中華衣】片栗粉大さじ4、水大さじ2、卵白1個分

【餡】

醤油大さじ4、黒糖大さじ4、酢大さじ3、鶏ガラスープカップ1
と1/2杯、トマトケチャップ大さじ1、水溶き片栗粉適量



作り方

- 1 具材を切り、にんじんは固めに茹で、アグー豚肉は下味用のタレにつけて中華衣をつけ揚げる。
- 2 具材を炒め、さらに揚げたアグー豚肉を入れて炒め、一度取り出す。
- 3 鍋に餡の材料を入れ煮立て、水溶き片栗粉を入れ、具材とアグー豚肉にからめて出来上がり!

