



カリカリのバリバリ食感がなんともたまりません！豚のからあげは、厚切り肉よりもこま切れの方が美味しいようです。豚こまはお安く手に入る部位ですし、このレシピだと少量でかなりの量が作れます、油も少なめでOKです。

何個でもいいける、、、！！ 豚こまからあげ

材料

豚こま 200-250g
☆ニンニク 1 かけ（すりおろす）
☆生姜 1 かけ（すりおろす）
☆片栗粉 大さじ 1
☆醤油 大さじ 1 と 1/2
☆酒 大さじ 1
☆塩 少々

・揚げる前にまぶす片栗粉
適量

作り方

1. 豚こまをジップロックに入れて、☆の材料を全て加えて、もみ込む。漬け込まずにすぐ次の工程へ行って大丈夫です。
2. お肉が入っていたパックに片栗粉を入れて、全体が白っぽくなるまでしっかりとまぶす。
3. フライパンに油を 1cm くらい入れ、170℃ほどで揚げる。この時、豚肉の周りが色付いてカリッとしてくるまではさわらない。裏返してきつね色になるまで揚げたら完成。