

食材2つだけ!

豚こま

×

なす



調理時間

20分

ギュッと丸めた豚こまでボリューム感 UP

## 豚こまボールと揚げナスのポン酢がけ

材料 (2人分)

豚こま切れ肉……………	200g	○しょうがのすりおろし ……	小さじ1/3
なす……………	2本	○片栗粉……………	大さじ1
○しょうゆ……………	大さじ1/2	油……………	大さじ3
○酒……………	大さじ1/2	ポン酢……………	適宜

### 1 ポリ袋で下味をつける

なすはへたを取って乱切りにし、5分水にさらしたらペーパータオルで水気をふく。豚肉と○をポリ袋に入れ、ポリ袋の上から手でもんだら袋から出し、10等分にして丸める。

### 2 揚げる

フライパンに油を入れて中火でなすを揚げ焼きにする。豚肉も全面にしっかり焼き色がつくまで揚げ焼きにする。

### 3 盛る

皿になすと豚肉を盛り、ポン酢をかける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索