

食材2つだけ!

里芋

×

豚ひき肉



調理時間

25分

サクッと揚がった里芋に餡が絡む

里芋の唐揚げひき肉あんかけ

材料 (2人分)

里芋 3個

豚ひき肉 100g

小ねぎ(あれば) 2本

○しょうがチューブ 1cm

○酒 小さじ2

○めんつゆ(3倍濃縮)

..... 大さじ1と1/3

●片栗粉 小さじ1/3

●水 小さじ1

片栗粉 少々

揚げ油 適量

1 材料を切る

里芋は食べやすい大きさに切り、水に5分さらす。小ねぎは小口切りにする。

2 揚げる

里芋に片栗粉を薄くはたき、170℃に熱した揚げ油で揚げる。竹串が刺さるくらいまで火が通ったら取り出し、皿に盛り付ける。

3 煮る

フライパンにひき肉を入れて中火にかけ、菜箸でひき肉がポロポロになるように炒める。水80ml(分量外)と○を入れて3分煮る。●をボウルに混ぜ、フライパンに回し入れてかき混ぜ、とろみがついたら火を止める。2にかけ、小ねぎをちらす。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索