

# 豚こまの油淋鶏風(ユーリンチー)

## 材料 (2 人分)

豚こま 250  
塩コショウ少々      片栗粉大さじ 4  
サラダ油適量      レタス 1 個  
にんじん 2/3      きゅうり 1 本  
■ ☆タレ  
長ネギ 1/2      にんにくみじん切り 1  
片  
醤油大さじ 2      砂糖大さじ 1  
酢大さじ 1      ごま油小さじ 1



## 作り方

1



長ネギとにんにくみじん切りにして  
☆たれを合わせておく。

2



きゅうりとにんじんは水にさらしシャキッとしたりザルで余分な水分切る。

3



豚肉は食べやすい大きさに切りポリ袋などに入れお酒をまぶし 10~15 分  
置きキッチンペーパーで余分な水分を切る。

4



塩コショウで軽く下味をつける。

5



全体的にまわるようにする。

6



サラダ油を 5mm ほど注いで油があつまったら(160~180 度内)  
お肉を入れカラリと揚げる。  
2~3 分くらい。

7



何回かに分けてカラリと揚げる。

8



野菜を盛りつけるお肉を、盛り付け最後にタレをかけて完成！



## コツ・ポイント

少量の油なので一度で揚げると  
温度も下がりカラリと揚がらないので  
数回に分けて揚げること！  
タレがしっかり味あるので  
お肉の塩コショウはかけすぎないように！