



♪ 豚ポテト ♪

給食では皮付きのナチュラルカットポテトを使っています。
生のじゃがいもで作っても、おいしいよ！



<材料> (4人分)

豚もも肉(薄切りスライス)	100g
酒	小さじ1
塩	適量
こしょう	適量
サラダ油	適量
カットポテト	160g
揚げ油	適量
A		
濃口しょうゆ	大さじ1
さとう	小さじ2
みりん	小さじ1
水	大さじ2
片栗粉	小さじ1/2

<作り方>

- ① カットポテトを油でカラリと揚げる。
- ② 調味料Aを煮立て、大さじ1杯の水で溶いた片栗粉を加え、たれを作っておく。
- ③ 豚肉を一口大に切る。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、③の豚肉を入れて炒め、酒を入れてさらに炒め、塩、こしょうをする。
- ⑤ ④に①のカットポテトを入れ、②のたれを入れてからめる。