

**材料 2人分**

豚肉のうす切り	150g
酒	大さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ1と1/2
しょうがの絞り汁	大さじ1

片栗粉	大さじ5~6
千切りキャベツ	適量

調理時間 25分**作り方**

1. 豚肉は長さを半分に切り調味料をまぶして10分ほど置きます。
2. 1. の汁気をキッチンペーパーでふき取り、1枚ずつ片栗粉をまぶして、170℃の油でカリッとするまで揚げます。
3. 器に千切りキャベツを盛り、からあげをのせます。

