

ビールとも
相性バッチリ!!



ヒレ肉と玉ねぎの南蛮漬

1人前：約382kcal

●材 料(4人分)

豚ヒレ肉……………250g	だし汁……………200cc	すりごま……………大さじ2
玉ねぎ……………2個	りんご酢……………30cc	塩コショウ……………適宜
ピーマン……………2個	醤油……………50cc	片栗粉……………適宜
人参……………3分の1本	砂糖……………60g	揚げ油

●作り方

- ①合わせ酢の材料を混ぜ合わせておきます。
- ②玉ねぎ・ピーマン・人参は千切りにしておきます。
- ③ロース肉は1cm幅に切って塩コショウをして片栗粉をまぶし、190度の油でキツネ色に揚げます。
熱いうちに合わせ酢に野菜と一緒に漬け込んで玉ねぎがしんなりしたらできあがりです。



カラッとキツネ色になるまで揚げると香ばしく美味しく仕上がります。

ひとくちメモ

お酒のおつまみやお弁当のおかずにも喜ばれます。

6缶×6名様に
プレゼント!



麒麟ラガービール (お花見缶)

120年以上愛され続けてきた、のどにグッとくる刺激感と、コク・飲みごたえのある味わいの、ホップが効いた日本の代表的ビール。桜をまとうってお花見缶で登場!

※応募方法は裏表紙をご覧ください。

