NHK 宮崎放送局

【ねぎのから揚げ】

菊池喜美さん

材料（10コ）

青ねぎ	10本(50g)
豚ロース肉(しゃぶしゃぶ用)	200g
市販のキムチのもと	大さじ2
小麦粉	適量
揚げ油	適量

手順

（1）ねぎは根元を切り落とし、5センチの長さ切っていきます。切り終えたらキムチのもとに絡ませます。

（2）豚肉を広げ、2枚重ねます。ねぎを手前に置き、巻いていきます。
ねぎは青い葉の部分と白い部分を均等に置いてください。
巻き終えたら、小麦粉をまぶします。

（3）170度の揚げ油で、揚げ焼きをしていきます。表面がきつね色になったら取り出し、完成です。

Copyright NHK (Japan Broadcasting Corporation) All rights reserved. 許可なく転載することを禁じます。