

下味はキムチ漬の素で決まり！

カリカリの食感と濃厚な味付けが

ビール・チューハイとよく合います！

カンタン！

バラ肉のカリカリ揚げ

作り方

- 1 豚バラ肉にキムチ漬の素をまぶしてよく混ぜ合わせます。
- 2 片栗粉をふりかけ全体に馴染ませます。
- 3 180度に熱した揚げ油でカラリとキツネ色になるまで揚げれば出来上がり。

材料（2~3人分）

豚バラ肉・・・200g

キムチ漬の素・・・大さじ2杯

片栗粉・・・大さじ2杯

揚げ油



< 調理例 >