45.フルーツの甘味の猪肉唐揚げ“米粉の衣で”

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品

出品者 ： 道の駅 どんぐりの里 いなぶ

材料名		数量
猪肉		
キウイ		
梨		
たまねぎ		
しょうが		
卵		
米粉		
片栗粉		
醤油		
酒		
トマトソース		

作　り　方
①猪肉のモモ肉を5～6mm程度にスライスをして、
醤油、しょうが、酒、梨などと漬け込む。
②①を1日おき、片栗粉、米粉、卵で作った衣で
揚げる。
③トマトソースをつける。